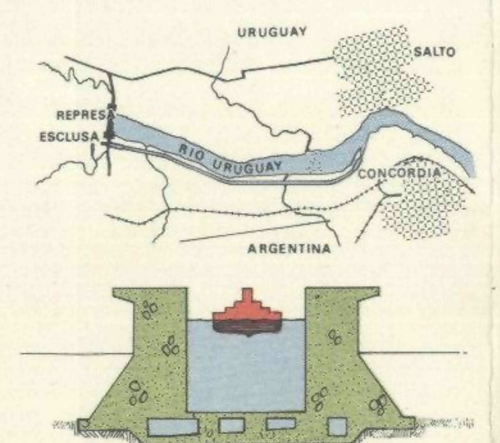
COMISION TECNICA MIXTA DE SALTO GRANDE



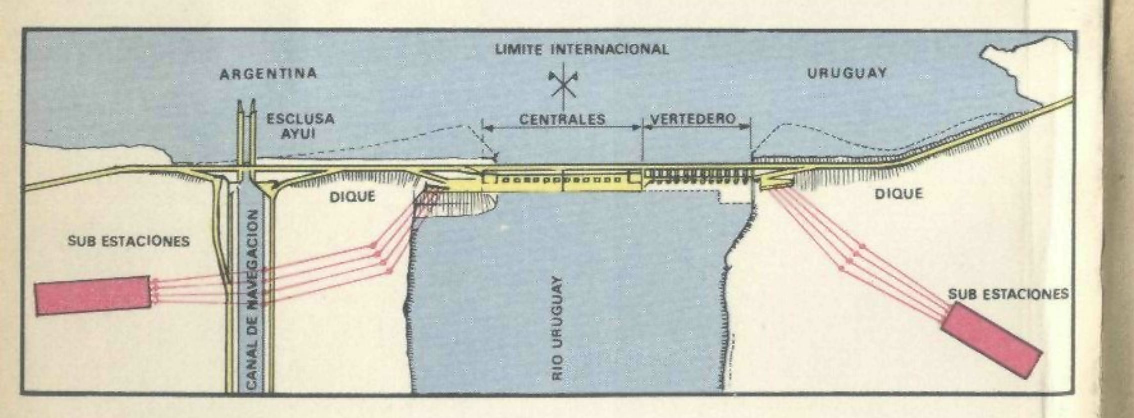
OBRAS PARA LA NAVEGACION

El proyecto incluye un canal de navegación de sección trapecial en la margen derecha del río con una longitud de 13 km aproximadamente y un ancho de solera de 60 metros. En ambos extremos se han previsto esclusas que permiten salvar los desniveles hidráulicos. En la esclusa de Ayuí, se salvará el desnivel entre el pelo de agua del embalse (cota + 35 m) y el pelo de agua del canal (cota + 17,50 m).

En la esclusa correspondiente a Salto Chico se salvará la diferencia entre cota + 17,50 m y cota + 2 m, que es la del pelo de agua a mantener aguas abajo de Salto Chico, para posibilitar la navegación. En cada extremo del canal se incorporará un área denominada de garaje que constituirá una zona de espera para las embarcaciones.

El cruce del arroyo Ayuí Grande se realizará por un puente canal.

DISPOSICION GENERAL DEL PROYECTO



CARACTERISTICAS DE DISEÑO

NIVEL NORMAL DEL EMBALSE	35 METROS
NIVEL NORMAL AGUAS ABAJO	9,3 METROS
NUMERO DE UNIDADES	12
TURBINAS	TIPO KAPLAN
DIAMETRO DEL RODETE	8,5 METROS
CAIDA NOMINAL DE OPERACION	25,7 METROS
ALTERNADORES - POTENCIA NOMINAL	150 MVA
FACTOR DE POTENCIA	0,9
VELOCIDAD	75 R.P.M.
TENSION	12,5 KV
FRECUENCIA	50 HZ
POTENCIA INSTALADA TOTAL	1620 MW
MAXIMA POTENCIA GARANTIZADA	1308 MW
ENERGIA ANUAL PROMEDIO	6410 GW/AÑO

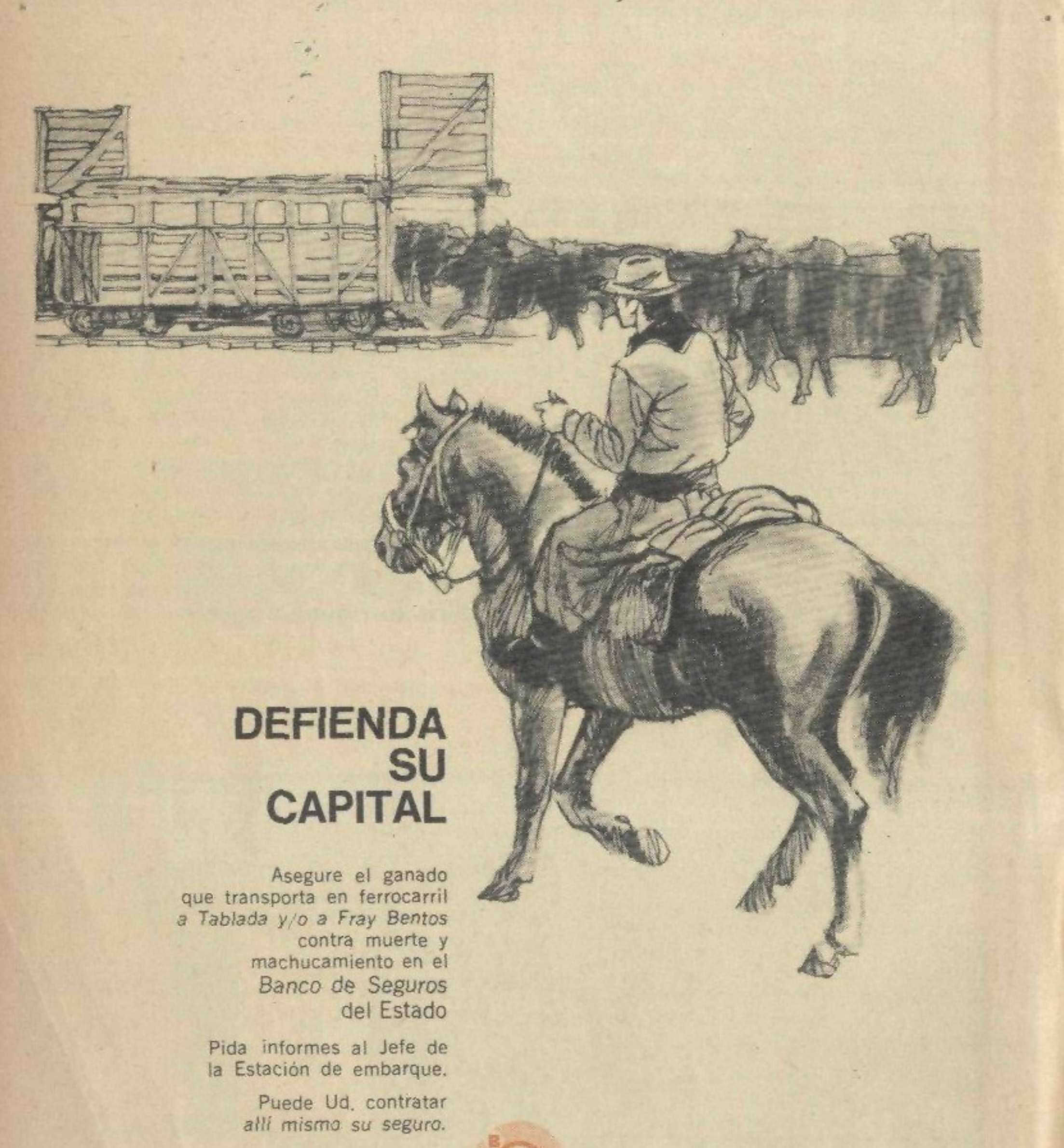
Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República.

EDICION
70.000 Ejemplares
Distribución gratuita

MONTEVIDEO — URUGUAY
AÑO LVIII — 1973-1974







BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CREADO POR LEY Nº 3935, DE 27 DE DICIEMBRE DE 1911

DIRECTORIO

Presidente
Dr. GABRIEL GIAMPIETRO BORRAS

Vicepresidente
Coronel (R) TABARE GREGORIO ALVAREZ

Director
Cr. OSORIO DE SALTERAIN

Secretaría

Secretario General Letrado
Dr. HECTOR CERRUTI AICARDI

Secretario Letrado
Dr. CARLOS VLAHUSSICH

Prosecretario Letrado
Dr. LUIS E. DOTTA

ADMINISTRACION

Gerente General
Sr. ALFREDO E. SCELZA

Subgerentes Generales
Sr. LUIS A. GUTIERREZ
Sr. RAUL ROSA

Director General del Departamento de Inversiones, Organización y Métodos
Cr. ANTONIO H. PICON

Contador General
Cr. JOSE R. SANCHEZ

Actuario
Sr. RODOLFO CIGANDA

Asesor Letrado
Presidente de la Sala de Abogados
Dr. ALFREDO CAMBON

Gerentes

Señor ANTOGNAZZA, Romeo
" CABALLERO, José
" DE ANGELIS, Alberto
" FIANDRA, Alfredo
" GUADALUPE, Hugo
" LECUEDER, Alberto

Señor LEIRAS MENDEZ, Manuel
" OLIVERA, Oscar N.
" PERAZZO, Rodolfo
" ROSSANI VILA, Francisco
" SIENRA, Ruperto
" VITALE, Mario

Administrador General de la Central de Servicios Médicos
Sr. DOMINGO ARGENZIO

Tesorero
Sr. MARIO CARZOGLIO

COMISION DE ALMANAQUE

El presente volumen correspondiente al Almanaque del Banco de Seguros del Estado para los años 1973-1974, fue realizado según mandato del Directorio del Banco, por la siguiente Comisión:

Presidente, Sr. LUIS A. GUTIERREZ

Vocales: Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

Sr. RUPERTO SIENRA

Ing. Agr. ADOLFO GAMUNDI

Sr. RAUL PARAVIS (h)

Sr. ARMANDO BONI

AÑO 1973

ENERO

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
J.	4	11	18	25	★	★
V.	5	12	19	26	★	★
S.	6	13	20	27	★	★

FEBRERO

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
J.	1	8	15	22	★	★
V.	2	9	16	23	★	★
S.	3	10	17	24	★	★

MARZO

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
J.	1	8	15	22	29	★
V.	2	9	16	23	30	★
S.	3	10	17	24	31	★

ABRIL

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	★	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

MAYO

D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
J.	3	10	17	24	31	★
V.	4	11	18	25	★	★
S.	5	12	19	26	★	★

JUNIO

D.		3	10	17	24	
L.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
J.		7	14	21	28	★
V.	1	8	15	22	29	★
S.	2	9	16	23	30	★

JULIO

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

AGOSTO

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
J.	2	9	16	23	30	★
V.	3	10	17	24	31	★
S.	4	11	18	25	★	★

SETIEMBRE

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	★
M.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
J.		6	13	20	27	★
V.		7	14	21	28	★
S.	1	8	15	22	29	★

OCTUBRE

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
J.	4	11	18	25	★	★
V.	5	12	19	26	★	★
S.	6	13	20	27	★	★

NOVIEMBRE

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
J.	1	8	15	22	29	★
V.	2	9	16	23	30	★
S.	3	10	17	24	★	★

DICIEMBRE

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	31
M.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
J.		6	13	20	27	★
V.		7	14	21	28	★
S.	1	8	15	22	29	★



ENERO

1er. MES - 31 DÍAS

ENARBOLAMIENTO DE LA BANDERA EN CANELONES.
1º DE ENERO DE 1828.

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	FERIADOS	SANTORAL
1 M.	5.34 - 20.02	AÑO NUEVO	Santa María Madre de Dios
2 M.	5.35 - 20.02		San Basilio y San Gregorio
3 J.	5.36 - 20.02		
4 V.	5.36 - 20.03		
5 S.	5.37 - 20.03		
6 D.	5.38 - 20.03	DIA DE REYES	Epifanía del Señor
7 L.	5.39 - 20.03		San Raimundo de Peñafort
8 M.	5.40 - 20.03		
9 M.	5.41 - 20.03		
10 J.	5.41 - 20.03		
11 V.	5.42 - 20.03		
12 S.	5.44 - 20.02		
13 D.	5.45 - 20.02		Bautismo del Señor
14 L.	5.46 - 20.02		
15 M.	5.47 - 20.01		
16 M.	5.47 - 20.01		
17 J.	5.48 - 20.01		San Antonio, Abad
18 V.	5.49 - 20.01		
19 S.	5.50 - 20.00		
20 D.	5.51 - 20.00		2º del año - San Fabián y San Sebastián
21 L.	5.52 - 20.00		Santa Inés
22 M.	5.53 - 19.59		San Vicente, mártir
23 M.	5.54 - 19.59		
24 J.	5.55 - 19.58		San Francisco de Sales
25 V.	5.56 - 19.58		Conversión de San Pablo
26 S.	5.57 - 19.57		San Timoteo y San Tito
27 D.	5.58 - 19.57		3º del año - Santa Angela de Merici
28 L.	5.59 - 19.56		Santo Tomás de Aquino
29 M.	6.00 - 19.55		
30 M.	6.01 - 19.54		
31 J.	6.03 - 19.54		San Juan Bosco



FEBRERO

2º MES - 28 DIAS

GRITO DE ASENCIO.
28 DE FEBRERO DE 1811.

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	FERIADOS	SANTORAL
1 V.	6.04 - 19.53		
2 S.	6.05 - 19.53		Presentación del Señor
3 D.	6.06 - 19.52		4º del año - San Blás
4 L.	6.07 - 19.51		
5 M.	6.08 - 19.50		Santa Agueda
6 M	6.09 - 19.49		San Pablo Miki y compañeros
7 J.	6.10 - 19.48		
8 V.	6.11 - 19.47		San Jerónimo Emiliano
9 S.	6.12 - 19.46		
10 D.	6.13 - 19.45		5º del año - Sta. Escolástica
11 L.	6.14 - 19.44		Ntra. Sra. de Lourdes
12 M.	6.15 - 19.43		
13 M.	6.16 - 19.42		
14 J.	6.17 - 19.41		San Cirilo y San Metodio
15 V.	6.18 - 19.40		
16 S.	6.19 - 19.39		
17 D.	6.20 - 19.38		6º del año - Stos. Siete Fundadores
18 L.	6.21 - 19.37		
19 M.	6.22 - 19.36		
20 M.	6.23 - 19.35		
21 J.	6.24 - 19.33		San Pedro Damián
22 V.	6.25 - 19.32		Cátedra del Apóstol San Pedro
23 S.	6.26 - 19.31		San Policarpo
24 D.	6.26 - 19.30	CARNAVAL	7º del año
25 L.	6.27 - 19.29	CARNAVAL	
26 M.	6.28 - 19.28	CARNAVAL	
27 M.	6.29 - 19.26		De Cenizas. (Ayuno y abstinencia)
28 J.	6.30 - 19.25		



MARZO

3er. MES - 31 DIAS

ENARBOLAMIENTO DE LA BANDERA DE ARTIGAS EN MONTEVIDEO.
26 DE MARZO DE 1815.

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.		
1 V.	6.31	19.22		Abstinencia
2 S.	6.32	19.21		
3 D.	6.33	19.20		1º de *Cuaresma*
4 L.	6.34	19.18		San Casimiro
5 M.	6.35	19.17		
6 M.	6.36	19.16		
7 J.	6.37	19.14		Stas. Perpetua y Felicidad
8 V.	6.38	19.13		San Juan de Dios. Abstinencia
9 S.	6.39	19.12		Santa Francisca Romana
10 D.	6.40	19.10		2º de Cuaresma
11 L.	6.41	19.09		
12 M.	6.42	19.08		
13 M.	6.42	19.06		
14 J.	6.43	19.05		
15 V.	6.44	19.04		Abstinencia
16 S.	6.45	19.02		
17 D.	6.46	19.00		3º de Cuaresma - San Patricio
18 L.	6.47	18.59		San Cirilo de Jerusalem
19 M.	6.47	18.57		San José esposo de la Virgen María
20 M.	6.48	18.56		
21 J.	6.49	18.55		
22 V.	6.50	18.53		Abstinencia
23 S.	6.51	18.52		Santo Toribio de Mongrovejo
24 D.	6.52	18.51		4º de Cuaresma
25 L.	6.52	18.49		Anunciación del Señor
26 M.	6.53	18.48		
27 M.	6.54	18.47		
28 J.	6.54	18.45		
29 V.	6.55	18.44		*Abstinencia*
30 S.	6.56	18.43		
31 D.	6.57	18.41		5º de Cuaresma



ABRIL

4º MES - 30 DIAS

DESEMBARCO DE LOS 33 ORIENTALES EN LA PLAYA DE LA AGRACIADA.
19 DE ABRIL DE 1825.

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.		
1 L.	6.58	18.40		
2 M.	6.59	18.39		San Francisco de Paula
3 M.	6.59	18.37		
4 J.	7.00	18.36		San Isidoro
5 V.	7.01	18.36		San Vicente Ferrer - Abstinencia
6 S.	7.01	18.33		
7 D.	7.02	18.31	TURISMO	DE RAMOS
8 L.	7.03	18.30	TURISMO	SANTO
9 M.	7.04	18.28	TURISMO	SANTO
10 M.	7.05	18.27	TURISMO	SANTO
11 J.	7.06	18.26	TURISMO	La Cena del Señor
12 V.	7.06	18.24	TURISMO	Pasión y Muerte del Señor - Ay. y Abstinencia
13 S.	7.07	18.23	TURISMO	Vigilia Pascual
14 D.	7.08	18.22		RESURRECCION DEL SEÑOR
15 L.	7.08	18.21		
16 M.	7.09	18.20		
17 M.	7.10	18.19		
18 J.	7.11	18.17		
19 V.	7.12	18.16	DESEMBARCO DE LOS 33	
20 S.	7.13	18.15		
21 D.	7.13	18.13		2º de Pascua - San Anselmo
22 L.	7.14	18.12		
23 M.	7.15	18.11		San Jorge
24 M.	7.16	18.10		San Fidel de Sigmaringa
25 J.	7.17	18.09		San Marcos, Evangelista
26 V.	7.18	18.08		
27 S.	7.18	18.06		
28 D.	7.19	18.05		3º de Pascua
29 L.	7.20	18.04		Santa Catalina de Siena
30 M.	7.20	18.03		San Pío V, Papa



MAYO

5º MES - 31 DIAS

BATALLA DE LAS PIEDRAS.
18 DE MAYO DE 1811.

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.		
1 M.	7.21	18.02	DIA DE LOS TRABAJADORES	San José Obrero
2 J.	7.22	18.01		San Atanasio
3 V.	7.23	18.00		San Felipe y Santiago, Apóstoles
4 S.	7.24	17.59		
5 D.	7.25	17.58		4º de Pascua
6 L.	7.25	17.58		
7 M.	7.26	17.56		
8 M.	7.27	17.56		Ntra. Sra. de Luján
9 J.	7.27	17.55		
10 V.	7.28	17.54		
11 S.	7.29	17.53		
12 D.	7.30	17.52		5º de Pascua - San Pancracio
13 L.	7.31	17.51		
14 M.	7.32	17.50		San Matias, Apóstol
15 M.	7.32	17.50		
16 J.	7.33	17.49		
17 V.	7.34	17.48		
18 S.	7.34	17.48	BATALLA DE LAS PIEDRAS	San Juan I, Papa
19 D.	7.35	17.47		6º de Pascua
20 L.	7.36	17.46		San Bernardino de Siena
21 M.	7.36	17.46		
22 M.	7.37	17.45		
23 J.	7.38	17.45		
24 V.	7.39	17.44		
25 S.	7.40	17.44		San Beda, el Venerable
26 D.	7.41	17.44		ASCENSION DEL SEÑOR
27 L.	7.41	17.43		San Agustín de Cantorbery
28 M.	7.42	17.43		
29 M.	7.42	17.42		
30 J.	7.43	17.42		
31 V.	7.43	17.41		Visitación de la Stma. Virgen María



JUNIO

6º MES - 30 DIAS

NATALICIO DE ARTIGAS
19 DE JUNIO DE 1764

FECHAS	SOL Sal.	SOL Pta.	FERIADOS	SANTORAL
1 S.	7.44	17.41		San Justino
2 D.	7.44	17.41		PENTECOSTES
3 L.	7.45	17.41		San Carlos de Lwanga y Compañeros
4 M.	7.46	17.41		
5 M.	7.46	17.40		San Bonifacio
6 J.	7.47	17.40		San Norberto
7 V.	7.47	17.40		
8 S.	7.48	17.40		
9 D.	7.48	17.40		SANTISIMA TRINIDAD
10 L.	7.49	17.40		
11 M.	7.49	17.40		San Bernabé, Apóstol
12 M.	7.50	17.40		
13 J.	7.50	17.40		San Antonio de Padua
14 V.	7.51	17.40		
15 S.	7.51	17.40		
16 D.	7.51	17.40		CORPUS CHRISTI
17 L.	7.52	17.40		
18 M.	7.52	17.40		
19 M.	7.52	17.40	NATALICIO DE ARTIGAS	San Romualdo
20 J.	7.53	17.41		
21 V.	7.53	17.41		Sagrado Corazón de Jesús
22 S.	7.53	17.41		San Juan Fisher y Sto. Tomás Moro
23 D.	7.53	17.41		12º del año
24 L.	7.53	17.41		San Juan Bautista
25 M.	7.53	17.41		
26 M.	7.53	17.42		
27 J.	7.53	17.42		San Cirilo Alejandrino
28 V.	7.53	17 43		San Ireneo
29 S.	7.54	17.43		San Pedro y San Pablo
30 D.	7.54	17.44		13º del año



JULIO

7º MES - 31 DIAS

JURA DE LA CONSTITUCION
18 DE JULIO DE 1830

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	FERIADOS	SANTORAL
1 L.	7.54 - 17.44		
2 M.	7.53 - 17.45		
3 M.	7.53 - 17.45		Sto. Tomás, Apóstol
4 J.	7.53 - 17.45	●	Sta. Isabel de Portugal
5 V.	7.53 - 17.46		San Antonio Mª Zacarías
6 S.	7.53 - 17.46		Santa María Goretti
7 D.	7.53 - 17.47		14º del año
8 L.	7.52 - 17.47		
9 M.	7.52 - 17.48		
10 M.	7.52 - 17.49		
11 J.	7.51 - 17.49		San Benito
12 V.	7.51 - 17.50	☽	
13 S.	7.51 - 17.51		San Enrique
14 D.	7.50 - 17.51		15º del año - San Camilo de Lellis
15 L.	7.50 - 17.52		San Buenaventura
16 M.	7.50 - 17.53		Ntra. Sra. del Carmen
17 M.	7.49 - 17.53		
18 J.	7.49 - 17.54	JURA DE LA CONSTITUCION	
19 V.	7.48 - 17.55	○	
20 S.	7.48 - 17.55		
21 D.	7.47 - 17.56		16º del año
22 L.	7.46 - 17.57		Sta. María Magdalena
23 M.	7.46 - 17.57		Sta. Brígida
24 M.	7.45 - 17.58		
25 J.	7.44 - 17.59		Santiago, Apóstol
26 V.	7.44 - 17.59	☾	San Joaquín y Sta. Ana
27 S.	7.43 - 18.00		
28 D.	7.42 - 18.01		17º del año
29 L.	7.42 - 18.01		Santa Marta
30 M.	7.41 - 18.02		San Pedro Crisólogo
31 M.	7.40 - 18.03		San Ignacio de Loyola



AGOSTO

8º MES - 31 DIAS

DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA
25 DE AGOSTO DE 1825

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	FERIADOS	SANTORAL
1 J.	7.40 - 18.03		San Alfonso Mª de Ligorio
2 V.	7.39 - 18.04		San Eusebio de Vercelli
3 S.	7.38 - 18.05	●	
4 D.	7.37 - 18.05		18º del año - San Juan Mª Vianney
5 L.	7.36 - 18.06		Dedicación de la Basílica de Sta. María
6 M.	7.35 - 18.07		Transfiguración del Señor
7 M.	7.34 - 18.08		San Cayetano
8 J.	7.33 - 18.09		Santo Domingo de Guzmán
9 V.	7.32 - 18.10		
10 S.	7.31 - 18.11	☽	San Lorenzo, Diácono
11 D.	7.30 - 18.11		19º del año - Santa Clara
12 L.	7.29 - 18.12		
13 M.	7.28 - 18.12		San Ponciano y San Hipólito
14 M.	7.27 - 18.13		
15 J.	7.26 - 18.14		Asunción de la Stma. Virgen
16 V.	7.24 - 18.14		San Esteban de Hungría
17 S.	7.23 - 18.15	○	
18 D.	7.22 - 18.16		20º del año
19 L.	7.21 - 18.17		San Juan Eudes
20 M.	7.20 - 18.17		San Bernardo
21 M.	7.19 - 18.18		San Pío X, Papa.
22 J.	7.17 - 18.19		Sta. Virgen María, Reina
23 V.	7.16 - 18.20		
24 S.	7.15 - 18.21	☾	San Bartolomé, Apóstol
25 D.	7.13 - 18.21	DECLAR. DE LA	21º del año
26 L.	7.12 - 18.22	INDEPENDENCIA	
27 M.	7.11 - 18.23		Sta. Mónica
28 M.	7.09 - 18.23		San Agustín
29 J.	7.08 - 18.24		Pasión de San Juan Bautista
30 V.	7.07 - 18.25		Santa Rosa de Lima
31 S.	7.05 - 18.25		



SETIEMBRE

9º MES - 30 DIAS

CABILDO ABIERTO
21 DE SETIEMBRE DE 1808

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.		
1 D.	7.04	18.26		22º del año
2 L.	7.03	18.27		
3 M.	7.01	18.27		San Gregorio Magno, Papa
4 M.	7.00	18.28		
5 J.	6.59	18.29		
6 V.	6.57	18.30		
7 S.	6.56	18.31		
8 D.	6.55	18.32		23º del año - Nacimiento de la Stma. Virgen
9 L.	6.53	18.32		
10 M.	6.52	18.33		
11 M.	6.50	18.34		
12 J.	6.49	18.34		
13 V.	6.47	18.35		San Juan Crisóstomo
14 S.	6.46	18.36		Exaltación de la Sta. Cruz
15 D.	6.44	13.36		24º del año - Virgen de los Dolores
16 L.	6.44	18.37		San Cornelio y San Cipriano
17 M.	6.42	18.38		San Roberto Bellarmino
18 M.	6.40	18.38		
19 J.	6.39	18.39		San Genaro
20 V.	6.37	18.40		
21 S.	6.36	18.40		San Mateo, Apóstol y Evangelista
22 D.	6.34	18.41		25º del año
23 L.	6.33	18.42		
24 M.	6.31	18.43		
25 M.	6.30	18.44		
26 J.	6.29	18.45		San Cosme y San Damián
27 V.	6.27	18.45		San Vicente de Paul
28 S.	6.26	18.46		San Wenceslao
29 D.	6.25	18.47		26º del año - Stos. Arcángeles: Miguel, Gabriel
30 L.	6.23	18.47		San Jerónimo y Rafael



OCTUBRE

10º MES - 31 DIAS

BATALLA DE SARANDI
12 DE OCTUBRE DE 1825

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.		
1 M.	6.22	18.48		Santa Teresita del Niño Jesús
2 M.	6.20	18.49		Santos Angeles Custodios
3 J.	6.19	18.50		
4 V.	6.17	18.51		San Francisco de Asís
5 S.	6.16	18.52		
6 D.	6.14	18.52		27º del año - San Bruno
7 L.	6.13	18.53		Ntra. Sra. del Rosario
8 M.	6.12	18.54		
9 M.	6.10	18.55		San Dionisio y San Juan Leonardi
10 J.	6.09	18.56		
11 V.	6.08	18.57		
12 S.	6.06	18.57	DIA DE LA RAZA	
13 D.	6.05	18.58		28º del año
14 L.	6.04	18.59		San Calixto, Papa
15 M.	6.02	19.00		Santa Teresa de Avila
16 M.	6.01	19.01		Sta. Margarita Mª de Alacoque
17 J.	6.00	19.02		San Ignacio de Antioquía
18 V.	5.58	19.02		San Lucas, Evangelista
19 S.	5.57	19.03		San Pablo de la Cruz
20 D.	5.56	19.04		29º del año
21 L.	5.55	19.05		Consagración de la Catedral de Montevideo
22 M.	5.54	19.06		
23 M.	5.53	19.07		San Juan de Capistrano
24 J.	5.51	19.07		*San Antonio Mª Claret*
25 V.	5.50	19.08		
26 S.	5.49	19.09		
27 D.	5.48	19.10		*30º del año*
28 L.	5.47	19.11		San Simón y San Judas Tadeo, Apóstoles
29 M.	5.46	19.12		
30 M.	5.45	19.13		
31 J.	5.44	19.14		



NOVIEMBRE

11º MES - 30 DIAS

EXODO DEL PUEBLO ORIENTAL

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.		
1 V.	5.43	19.15		Festividad de Todos los Santos
2 S.	5.42	19.16	DIA DE DIFUNTOS	Conmemoración Fieles Difuntos
3 D.	5.41	19.17		31º del año - San Martín de Porres
4 L.	5.40	19.18		San Carlos Borromeo
5 M.	5.39	19.19		
6 M.	5.38	19.20		
7 J.	5.37	19.21		
8 V.	5.36	19.22		
9 S.	5.35	19.23		Dedicación Basílica de Letrán
10 D.	5.34	19.24		32º del año - San León Magno, Papa
11 L.	5.34	19.25		San Martín de Tours
12 M.	5.33	19.26		San Josafat
13 M.	5.35	19.27		
14 J.	5.32	19.28		
15 V.	5.31	19.29		San Alberto Magno
16 S.	5.30	19.30		Santa Gertrudis
17 D.	5.30	19.31		33º del año - Sta. Isabel de Hungría
18 L.	5.29	19.32		Dedicación Basílica de S. Pedro y S. Pablo
19 M.	5.29	19.33		
20 M.	5.28	19.34		
21 J.	5.28	19.35		Presentación de la Sma. Virgen María
22 V.	5.27	19.36		Santa Cecilia
23 S.	5.27	19.37		San Clemente, Papa
24 D.	5.26	19.38		CRISTO REY DEL UNIVERSO
25 L.	5.26	19.39		
26 M.	5.26	19.40		
27 M.	5.25	19.41		
28 J.	5.25	19.42		
29 V.	5.25	19.42		
30 S.	5.25	19.43		San Andrés, Apóstol



DICIEMBRE

12º MES - 31 DIAS

FUNDACION DE MONTEVIDEO
24 DE DICIEMBRE DE 1726

FECHAS	SOL Sal.	SOL Pta.	FERIADOS	SANTORAL
1 D.	5.25	19.44		1º de Adviento
2 L.	5.24	19.45		
3 M.	5.24	19.46		San Francisco Xavier
4 M.	5.24	19.47		San Juan Damasceno
5 J.	5.24	19.48		
6 V.	5.24	19.49		San Nicolás
7 S.	5.24	19.50		Inmaculada Concepción de María
8 D.	5.24	19.50	DIA DE LAS PLAYAS	2º de Adviento
9 L.	5.24	19.51		
10 M.	5.24	19.52		
11 M.	5.25	19.52		San Dámaso, Papa
12 J.	5.25	19.53		Ntra. Sra. de Guadalupe
13 V.	5.25	19.54		Santa Lucía
14 S.	5.25	19.54		San Juan de la Cruz
15 D.	5.25	19.55		3º de Adviento
16 L.	5.25	19.56		
17 M.	5.26	19.56		
18 M.	5.26	19.57		
19 J.	5.27	19.58		
20 V.	5.27	19.58		
21 S.	5.28	19.59		San Pedro Canisio
22 D.	5.28	19.59		4º de Adviento
23 L.	5.29	20.00		San Juan de Kety
24 M.	5.29	20.00		Vigilia de Navidad
25 M.	5.30	20.00	NAVIDAD	Nacimiento de Nuestro Señor Jesucristo
26 J.	5.30	20.01		San Esteban, Protomártir
27 V.	5.31	20.01	DIA DEL SEGURO	San Juan, Apóstol y Evangelista
28 S.	5.32	20.01		Stos. Mártires Inocentes
29 D.	5.32	20.02		Fiesta de la Sagrada Familia
30 L.	5.33	20.02		
31 M.	5.34	20.02		San Silvestre, Papa

AÑO 1974

ENERO

D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
J.	3	10	17	24	31	★
V.	4	11	18	25	★	★
S.	5	12	19	26	★	★

FEBRERO

D.		3	10	17	24	
L.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
J.		7	14	21	28	★
V.	1	8	15	22	★	★
S.	2	9	16	23	★	★

MARZO

D.		3	10	17	24	31
L.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
J.		7	14	21	28	★
V.	1	8	15	22	29	★
S.	2	9	16	23	30	★

ABRIL

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	★	★
J.	4	11	18	25	★	★
V.	5	12	19	26	★	★
S.	6	13	20	27	★	★

MAYO

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
J.	2	9	16	23	30	★
V.	3	10	17	24	31	★
S.	4	11	18	25	★	★

JUNIO

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	★
M.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
J.		6	13	20	27	★
V.		7	14	21	28	★
S.	1	8	15	22	29	★

JULIO

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
J.	4	11	18	25	★	★
V.	5	12	19	26	★	★
S.	6	13	20	27	★	★

AGOSTO

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
J.	1	8	15	22	29	★
V.	2	9	16	23	30	★
S.	3	10	17	24	31	★

SETIEMBRE

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	★	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

OCTUBRE

D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
J.	3	10	17	24	31	★
V.	4	11	18	25	★	★
S.	5	12	19	26	★	★

NOVIEMBRE

D.		3	10	17	24	
L.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
J.		7	14	21	28	★
V.	1	8	15	22	29	★
S.	2	9	16	23	30	★

DICIEMBRE

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

ENERO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el sur. En los arrozales, mantener el nivel del agua a 0.15 m. en el cultivo y librarlo de malezas. Levantar los rastrojos.

Forrajeras. — Los maizales sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarse y carpirse, los reservados para granos. En la zona sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verde. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de otoño de alfalfa.

Industriales. — Continúa la cosecha de lino en plena intensidad. Aporcar los cultivos de maní florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpir los cultivos de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a los de diciembre y febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para combatir las "bicheras". Cuerear diariamente los animales muertos. En las zonas de garrapata, bañar en las horas de fresco.

Ovinos. — Cuidar que las majadas tengan sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna (2do. ó 3er. baños) trabajando siempre con la fresca. Vigilar y cuidar las "bicheras" Comenzar el destete y la separación por sexos.

Equinos. — Retirar los padrillos para evitar nacimientos en verano. Alimentar adecuadamente los caballos de trabajo.

Suinos. — Retirar los padrillos del servicio. Llevar los lechones a los rastrojos y reforzar la alimentación con 150 a 200 gramos de maíz por cabeza, agregando, si es posible, un poco de suero de leche, carnarina, etc.

FRUTICULTURA

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, durazneros. Cosecha de: Duraznos, var. Mami Ross, Melilla, Rey del Monte, Elberta; Ciruelas, var. Golden Japan, Santa Rosa, Burbank, Duarte; Peras, var. Favorita de Claps y a fines de mes William bon Chrettien. Terminar la cosecha de naranjas de verano, iniciada en noviembre.

Viticultura. — Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, espinaca, maíz dulce, nabo, pepinos, perejil, porotos, zanahoria, zapallitos. En almácigo; albahaca, apio, brócoli, cebolla (colorada y blanca), coliflor, lechuga, puerro, repollo, tomate.



APICULTURA

Mantener en buenas condiciones de higiene las distintas instalaciones. Recoger los huevos 2 veces por día. Seleccionar y separar los reproductores entre los pollos de cuatro a cinco meses de edad; los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

CUNICULTURA

Blanquear las jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y volver las hembras al macho. Reemplazar los conejos después de 5 ó 6 pariciones. Castrar los conejitos de más de 15 días a 2 meses de edad. Suministrar verde bien oreado, especialmente a las hembras, colocándolo en comedores especiales y no arrojándolo al piso.

AVICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 veces por semana. colocando panales si es necesario.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes.

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se realizan labores de trasplante, reponiendo las flores de los canteros cuyas plantas ya están semillando o en vías de secarse. Se recogerá semilla de dichas flores guardándolas como se indica en el mes de marzo. Se continuará con las carpidas y destrucción de malezas.

Los calores ya son fuertes, por lo tanto los riegos de las plantas y del césped, sobre todo, serán abundantes. Dichos riegos se realizarán de preferencia en horas de la tarde, cuando los rayos solares ya no son tan directos, o durante la noche. En esa forma el agua es mejor aprovechada por las plantas.

Están en floración las dalias; cosechadas las primeras flores, de las axilas del primer par de hojas que quedó brotarán nuevos tallos florales que también deben ser pinzados como se indica en el mes de diciembre.

Continúa la injertación de rosales, a ojo despierto. Por otro lado se desbrotan preparando para injertar, estacas arraigadas que se injertarán a ojo dormido en los meses siguientes (febrero, marzo y abril).

Las plantas de marimoña ya florecidas y secas, una vez cosechada la semilla (si ésta no interesa), se sacará de la tierra y se guardarán los llamados bulbitos en lugar seco y fresco hasta la próxima estación.

Se sacan de la tierra bulbos de jacinto, narciso, tulipán, etc., que se hallan en reposo. Se dividen y se guardan en lugar seco, fresco y aireado como corresponde a todos los bulbos *en general.*

Abonados podrán realizarse con superfosfato 2 a 3 semanas antes de la siembra, a razón de 50 gramos por metro cuadrado de terreno. Los macizos de flores responderán bien, durante este mes y los dos siguientes. al agregado de salitre de Chile a razón de 25 gramos por metro cuadrado de terreno.

Trips y arañuela roja se eliminan con pulverizaciones a base de pirofosfatos. Este insecticida debe ser manejado con precaución por ser algo peligroso para el operador descuidado. Si se ven bichos peludos verdes o negros combátanse tal como se indica en el mes de octubre.

El uso de herbicidas (matayuyos) del tipo del 24D será especialmente ventajoso en céspedes de cierta extensión para combatir yuyos de hoja ancha. Se usarán de acuerdo a las instrucciones de las firmas vendedoras, en el momento del crecimiento de las malezas y antes de su floración, cuidando de no tocar en absoluto otras plantas.

Durante este mes se podrán realizar las siguientes siembras en tierra bien preparada y protegida en lo posible de los rayos solares intensos:

Alelí, Aliso, Amapola, Brinco, Boca de sapo, Caléndula. Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Lobelia, Lino, Linaria. Miosotis, Pensamiento, Penstemon, Portulaca, *Tagete, Taco de reina y Zinnia.*

FEBRERO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Levantar los rastrojos de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arranquen. El maíz larga la "muñeca" o empieza a madurar, según la época de siembra.

Forrajeras. — Empieza la siembra de avena forrajera. Continúan los cortes de alfalfa, cuando florece. Los maizales con choclo ya maduro, pueden ser ensilados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer; deben mantenerse limpios y carpidos. Continúa la cosecha de tabaco. Empiezan a abrir los primeros capullos de algodón, debiéndose terminar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenos potreros sin vacas para que se repongan. No mover el ganado en las horas del calor. Seguir vigilando y cuidando las "bicheras"

Ovinos. — Se empieza a encarnerar las majadas para la parición de agosto. Repuntar las majadas por la tardecita para que los carneros se mezclen bien y vigilar su trabajo. Retirar por algunos días los carneros que den muestras de cansancio y cuidarlos de la "manquera". Apartar las ovejas de refugo, antes de encarnerar, en horas de la mañana o de tardecita.

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suinos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que estén en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz (choclo). Separar los lechones que no respondan a las características de la raza.

FRUTICULTURA

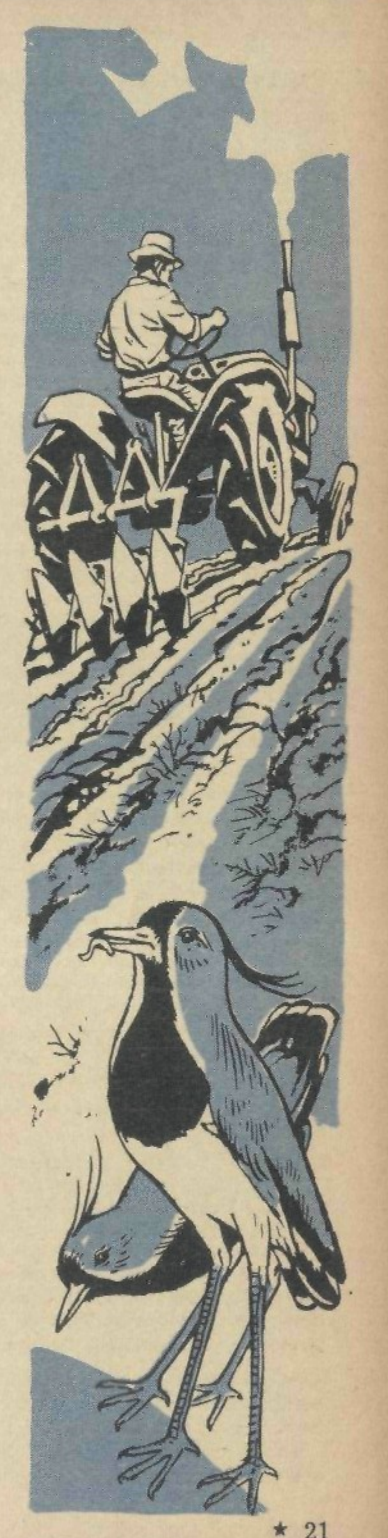
Continúa la cosecha de: Duraznos, var. Elberta, Pavía Elberta, Giallo Tosi; Ciruelas, var. Geant o Reina Claudia, Presidente; Peras, var. William bon Chrettien, Packans Triunph; Manzanas, var. Winter Banana y Reineta del Canadá a fines de mes. Se pueden efectuar injertos a ojo dormido.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos como el mes anterior.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, espinaca, nabo, perejil, porotos (para chauchas verdes), tomillo, zanahoria. Siembras de almácigo de: albahaca, apio, arveja, brócoli, cebollas colorada y blanca, coliflor, lechuga, puerro, repollo.

Se inicia la cosecha de papas sembradas en primavera.



AVICULTURA

Remitir al mercado las gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, pues empezarán a mudar a fines de mes o principios de marzo. Igualmente, vender las gallinas que empiezan a mudar, índice de mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Como el mes anterior.

APICULTURA

Destruir el exceso de zánganos que tengan las colmenas. Todo enjambre que salga en este mes, será vuelto a la colmena.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se continúa con las labores indicadas en el mes anterior, no descuidando los riegos y el corte del césped. Se podan los setos tratando de arrimar la tijera todo lo posible al nivel del corte anterior. Los trabajos de trasplante continúan como en enero; riegos, recolección de semillas, repique o colocación en lugar definitivo de plantitas procedentes de almácigos efectuados en noviembre y diciembre. Las siembras de este mes se realizarán en lugares frescos cuidando en lo posible de los rayos solares. Los yuyos de los caminos, tan molestos, se pueden extirpar con herbicidas a base de arseniato de sodio, que se adquiere en las casas del ramo. En esa forma se mantendrán limpios durante varios meses. Dicha aplicación se hará preferentemente después de una lluvia para que el producto penetre en la tierra y su acción sea más eficaz.

En los rosales se suprimirán las flores marchitas evitando que al formar fruto resten fuerzas a la planta. Esta labor se completa con una ligera poda, de limpieza, en los rosales que tienen la propiedad de reflorecer en otoño. Se injertan rosales; la gran mayoría de estos injertos no brotarán hasta la primavera, por lo que se llaman de ojo dormido.

Las dalias deberán ser regadas intensamente pues responden bien al riego.

En los gladiolos, generalmente después de la sexta hoja aparecerá la espiga floral que en algunas variedades tiene tendencia a caer por lo que convendrá entutorar o por lo menos arrimar tierra al pie de la planta. El momento oportuno de cortar la flor será en cuanto abra el primer par de la espiga. Las restantes de la vara floral abrirán alternadamente después de cortada la flor, (en el florero) resultando así de gran duración. Las espigas se separarán de la planta con dos hojas solamente (de mañana temprano, sumergiendo los extremos en seguida en agua dejando el cultivo con suficiente cantidad de hojas para que el bulbo se alimente bien y pueda a su vez reproducirse.

Abonados, podrán hacerse con harina de huesos a razón de 100 gramos por metro cuadrado de terreno, un mes antes de plantar o en el momento de la plantación. Salitre de Chile conjuntamente con abono orgánico (compost) podrá aplicarse a los arbustos a razón de 20 a 30 gramos por planta y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno.

Los hormigueros deben combatirse en toda época. Hoy día la tarea se ha simplificado enormemente con el uso del Clordane, líquido altamente eficaz que se emplea disuelto en agua en dosis de ½ a 2 %, regando con esa solución los hormigueros y senderos frecuentados por las hormigas. Es eficaz también en la lucha contra los grillos, bichos bolita, cucarachas, arañas, ciempiés, etc. Las lagartas se combatirán con espolvoreos de gammexane o con arseniato. Trips y pulgones como se indica en diciembre. Todas las enfermedades del tipo de la encrespadura, sarna, hongos, algas y líquenes se tratan con caldo bordelés al 1 ó 2 ½ tal como se indica en el mes de octubre. Estos tratamientos deben ser en lo posible preventivos, realizándose con anticipación (al comenzar la estación).

Las plantaciones y siembras aconsejables en este mes son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán.

Flores: Aliso, Arvejilla, Alelí, Bellis, Boca de sapo, Brinco, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Linaria, Lino, Miosotis, Pensamiento y Petunia.

MARZO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales, especialmente para trigos de siembra temprana. Iniciar la siembra del trigo forrajero.

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empezar la roturación de campos vírgenes para la siembra de lino. Continúan madurando los capullos de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

GANADERIA

Bovinos. — A fines de este mes empieza a declinar el calor y se podrá iniciar la "yerra": marcación, señalada, castración y descorne, aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en primavera o verano — cuando los terneros son de pocos días. — Bañar contra la garrapata y vacunar contra carbunclo, si no se hizo en la primavera. Seguir cuidando las "bicheras". Retirar los toros del ganado de cría para evitar pariciones en épocas de calor.

Ovinos. — Echar carneros para la parición de primavera. Evitar mover las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño) y curarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se pueden amansar y domar potros.

Suinos. — Traer a los potreros más cercanos a las madres próximas a parir y construirles parideros para protegerlas de las inclemencias del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar 60 ó 70 Kgs. para fin de este mes.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de: Duraznos, var. Pavía Moscatel; Ciruelas, var. Presidente; Peras, var. Beurre Diel y Winter Bartlett; Manzanas, var. Deliciosa; King-David. Iniciar la apertura de pozos para plantar en los próximos meses. Se siguen injertando a ojo dormido. Estratificar pepitas y carozos de los frutales.

Viticultura. — Plena vendimia. Iniciar las zanjeadas para nuevas plantaciones.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, porotos, remolachas, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, cebolla, brócoli, coliflor, lechuga, repollo.



AVICULTURA

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Racionar adecuadamente *las gallinas para aumentar la postura. Continuar* los trabajos generales de meses anteriores.

CUNICULTURA

Seguir las indicaciones del mes de enero.

APICULTURA

Este mes y el que viene es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieren extraer miel han de quitar la que esté completamente operculada.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Entramos en la finalización del verano. La tierra debe ser carpida superficialmente para su mejor aireación y mantenimiento de la humedad. Los riegos serán más moderados; sin embargo, en lugares arenosos donde la retención de agua es menor y las plantas sufren más durante el verano, se regará aún intensamente.

Algunas plantas de dalia empiezan a declinar; serán necesarias limpiezas y continuar con los cuidados. Se podrá cosechar semilla de las dalias florecidas, ya que a partir de este momento se producen. Con estas semillas podremos realizar almácigos en primavera, obtener una gran diversidad de nuevas flores y si tenemos suerte tal vez alguna nueva dalia vigorosa, de flor doble y color atractivo.

Las semillas cosechadas de las plantas cuya floración ha terminado, se guardarán en bolsitas de género o recipientes de barro sin vidriar, con su correspondiente etiqueta indicando la variedad y fecha de recolección. En las bolsitas o recipientes pondremos un poco de paradiclorobenzol o naftalina para proteger la semilla del ataque de los insectos (gorgojos, polillas, etc.).

Los canteros se abonarán ventajosamente con abono orgánico, compost o mejor aún estiércol fermentado a razón de 5 a 10 Kg. por metro cuadrado de terreno.

Ya tienen botones florales los crisantemos, apareciendo a principios de mes los botones corona y a fin de mes, aproximadamente, los botones terminales. Dichos botones, en las variedades de flor grande, deben pinzarse prolijamente para obtener en primera floración una flor por talló.

Se continúa con la injertación de rosales a ojo dormido, injertos que no brotarán hasta la primavera.

Es el momento apropiado para siembras o estaqueados de césped, así como para multiplicar claveles de gajo. La siembra del césped se hará con lawngrass (mezcla de semilla) que se puede adquirir en las casas del ramo.

Se pueden realizar este mes las siguientes plantaciones y siembras:

Bulbos: Amarilis, Anémona, Begonia, Freesia, Ixia, Iris, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Tulipán, Wathsonia.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Bellis, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Digitalis, Espuela de caballero, Gaillardia, Gipsofila, Iberia, Juliana, Linaria, Lobelia, Lino, Miosotis, Penstemon, Pensamiento, Petunia, Sileno y Statice.

PARA PODER HACER EFECTIVO EL COBRO DE LA INDEMNIZACION UNA VEZ RESUELTO EL SINIESTRO SE DEBERA PRESENTAR LA POLIZA Y EL CORRESPONDIENTE CERTIFICADO DE PEDIGREE TRANSFERIDO A FAVOR DEL BANCO.

ABRIL

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de tierras para la siembra de lino. Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. Los maizales sembrados tarde ya pueden ser ensilados.

Industriales. — Se efectúa la cosecha de girasol. Se está en plena cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Debe terminarse de marca y señalar los terneros. Vigilar que los vientres no engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los bueyes.

Ovinos. — Pleno período de parición de otoño, debiéndose recorrer los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan malos partos, levantar las caídas, etc.

Equinos. — Mes indicado para marcar y castrar, soltando los potros en potreros empastados para disminuir posibilidades de infección, especialmente tétanos. Simultáneamente, realizar la cerdeada general de las manadas.

Suinos. — Proceder a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Racionar los lechones a fines de este mes.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Court Pendu, Ben Davis; Mandarina, var. Satsuma; Membrillos, var. Champion y Orange. Continuar abriendo pozos para las plantaciones del mes próximo. Continuar estratificando pepitas y carozos.

Viticultura. — Pasar una rastra pesada entre las filas para *renovar las tierras apelmazadas por el pisoteo de los vendimiadores* o impedir el desarrollo de las malezas. Seguir con los zanjeados.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, perejil, puerro, remolacha, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, apio, cebollas, coliflor, lechuga, repollo.



AVICULTURA

Destinar las mejores gallinas a la formación de planteles de reproducción. Comprar ejemplares de razas para mejorar o mantener la calidad de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la incubadora se encuentre en buenas condiciones de funcionamiento. Prosiguen los trabajos generales.

CUNICULTURA

Disminúye la crianza de los conejos.

APICULTURA

Sacar las alzas. A los panales almacenados inspeccionarlos cada 15 días, a fin de destruir las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas. En las colmenas con escasez de alimentación, agregarles panales con miel.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

pór el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Los primeros descensos de temperatura cambian el aspecto de nuestro jardín. Los riegos disminuyen. El césped y los cercos declinan en su crecimiento. A fin de mes se recortarán todos los setos pues así se mantendrán, casi sin necesidad de repasarlos hasta fin de invierno. Se pasará también la máquina cortadora de césped. Es el momento de realizar siembras y estaqueados de gramilla.

El cultivo de dalias se marchita visiblemente. Los gladiolos florecidos cuyo follaje amarillea se retiraran de la tierra y se desinfectarán los bulbos con bicloruro de mercurio al uno por mil durante 2 horas.

Se realizan los almácigos de marimoña con semilla cosechada anteriormente. También se comenzará la plantación de los llamados bulbitos de marimoñas procedentes del cultivo del año anterior. Antes de la plantación se remojarán en agua varias horas y se dividirán. El remojado acelerará la posterior brotación que de lo contrario es lenta. Esta plantación nos dará las mejores flores (mes de octubre).

Terminamos de injertar los últimos rosales a yema dormida. Es el momento de separar las plantas de rosal que corresponden a acodos realizados en primavera.

Se realizarán multiplicaciones vegetativas por estaca o gajos, de plantas que prenden bien, tales como malvones, geranios, verbena, lavanda, mesembriantemo, etc.

No se descuidará la lucha contra los insectos tal como se indicó en otros meses del año; hormigas con clordane; babosas y caracoles con cebos envenenados muy eficaces que se adquieren en las casas del ramo; trips, pulgones, etc., con DDT o gammexane en espolvoreos; arañuela roja con pirofosfatos; etc.

Los bulbos a plantar este mes y las flores a sembrar son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Begonia, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Clavelina, Careopsis, Clarquia, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Juliana, Lupino, Linaria, Lino, Miosotis, Nemesia, Petunia, Pensamiento, Penstêmon, Senecio, Silene y Taco de reina.

TODA SOLICITUD DE SEGURO DE ANIMALES DEBERA VENIR ACOMPAÑADA POR CERTIFICADO VETERINARIO EN EL QUE CONSTE: VACUNAS, REACCIONES Y EXAMEN CLINICO QUE NO TENGA MAS DE 8 DIAS DE REALIZADO.

MAYO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Epoca adecuada para la siembra de trigo.

Prosigue la cosecha de arroz y maíz.

Forrajeras. — Termina la siembra de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra para facilitar el desprendimiento de brotos y destruir malezas. Los avenales sembrados temprano están en condiciones de empezar a ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en julio. Termina la cosecha de girasol y algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales con novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de las majadas. Termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola a la corderada. Cuidar la lombriz y la manquera, llevando las majadas a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. — Continuar el amanse de los potros, teniéndolos en potreros empastados.

Suinos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. Al fin de mes empezar el destete de los lechones, cuidando las neumonías. Echar los padrillos al servicio.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Granny Smith; Mandarina Satsuma; Naranja Hamlin. Iniciar la plantación de frutales. Se puede abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a viveros. Puede iniciarse la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas entre las filas y proseguir preparando zanjas para plantaciones. Abonar.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelgas, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.



AVICULTURA

Intensificar la formación de los planteles de reproductores. Prestar atención a la posibilidad de propagación de enfermades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

CUNICULTURA

Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz pisado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los reproductores. Renovar los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuando se destinan a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 ó 6 años, y las hembras 3 ó 4 años.

APICULTURA

Inspeccionar una vez al mes todas las colmenas, *en día templado y sereno, para observar* la marcha de las mismas.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Las siembras que se realicen este mes se harán en lugares protegidos de los fríos. Se recoge semilla de las últimas flores. Se siembra césped con lawngrass, semilla que se puede adquirir en las casas del ramo. Los riegos se reducen a lo indispensable, siendo prudente realizarlos en las horas de la mañana hasta pasado el mediodía, suspendiendo riegos en la tarde o por la noche. Se continúa con las carpidas, limpiezas de canteros y eliminación de yuyos.

En las dalias cuyo *follaje se ha marchitado* suprimimos la parte aérea y nos disponemos a retirar los llamados bulbos de la tierra. Los tubérculos de dalia deben ser guardados en *lugar seco y fresco hasta la próxima estación*, con su correspondiente etiqueta indicando variedad y fecha.

Se pueden separar los rosales obtenidos por acodos realizados en primavera. Es momento de empezar la poda de la hortensia; con las ramas resultantes podremos hacer estacas que plantadas de inmediato nos darán nuevas plantas.

Continúa la plantación de bulbitos de marimoña en la forma detallada el mes anterior.

Aparecen al pie de los crisantemos los primeros retoños que servirán de base al futuro cultivo que iniciaremos en julio y agosto.

Si bien el clavel prende de gajo con facilidad casi en cualquier época del año, es este mes indicado para su multiplicación vegetativa. Los gajos se desprenderán de la planta madre y se prepararán suprimiendo las hojas interiores, despuntando las superiores y haciendo finalmente un corte con navaja afilada a la altura del último nudo inferior. Se plantarán en tierra arenosa con abundante humus.

Es aconsejable no demorar el recorte de los cercos pues si esta operación se realiza más tarde correremos el riesgo de dejar, en setos delicados (ligustrina por ejemplo), partes despobladas de hojas que no se tupirán nuevamente hasta pasado el invierno.

Se plantarán bulbos y se sembrarán semillas de flores de las especies que se indican a continuación:

Bulbos: Azucena, Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto Junquillo, Lilium, Marimoña, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Amapola, Aquilegia, Arvejilla, Boca de sapo, Bellis, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Ombliguera y Pensamiento.

JUNIO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continúa la siembra de variedades tempranas de trigo.

Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. — Aún se puede dar algún corte a los alfalfares.

Industriales. — Se activa la preparación de tierra para lino. Prosigue la cosecha de algodón.

....

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Fontana, especialmente en los departamentos de Paysandú, Salto, Artigas y Cerro Largo (100 a 120 Kgs. por Há). En la primera quincena se siembra Klein Aniversario y Klein Cometa (90 Kgs. Há); Klein Cometa al norte y en la segunda quincena al sur (90 Kgs. Há.).

GANADERIA

Bovinos. — Recorrer los potreros, vigilando la marcha del engorde en los novillos de invernada, evitando moverlos. Parar rodeo quincenalmente, eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (peleche).

Ovinos. — Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarlas de los temporales.

Equinos. — Combatir el "moquillo", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. — Vacunar los lechones contra el cólera. Racionar como suplemento con 150 grs. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

FRUTICULTURA

Cosecha de naranjas var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que se prolonga hasta agosto, var. Roberston Navel. Dorada de Portugal, Prolific Navel, ombligo Dr. Besio, Bahiana do Brasil. Igualmente, se cosecha la mandarina común. Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas y proseguir el zanjeado para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan las estacas y se ponen en arena.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, zanahorias. De almácigo: apio, cebollas, lechuga, repollo. Bajo vidrio, berenjenas.



AVICULTURA

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad del terreno provocada por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, *hasta que desaparezca el rocío*. Continuar preparando los planteles de reproducción, si no lo hubiere sido en los meses anteriores. Intensificar la incubación.

CUNICULTURA

No se debe intensificar la cría de conejos *en esta estación fría. Por lo demás, seguir* como el mes anterior.

APICULTURA

Colocar las piqueras. Inspeccionar las colmenas en días templados y serenos. Cada 15 días suministrar alimento a aquellas que tengan escasez del mismo. Fundir y purificar la cera. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

En este mes se inician las plantaciones a *raíz desnuda de todas las especies de hoja* caduca. Los canteros desprovistos de flores se darán vuelta con la pala lo más profundamente posible abonando con abonos orgánicos, guanos, harina de huesos o superfosfatos en la forma que se indicó en otros meses. Los abonados con estiércol fermentado, a razón de 6 a 10 k. por metro cuadrado, serán en todo momento convenientes y favorecerán el mejor aprovechamiento de los abonados minerales posteriores.

Todos los árboles y arbustos serán punteados, es decir que en un círculo que rodee el tronco, de radio no menor de 50 centímetros se dará vuelta la tierra agregando abono.

Se podrá comenzar la poda de los rosales en la forma indicada en el mes siguiente. Los rosales de acodos realizados en primavera se podrán separar.

Se repicarán plantitas de los almácigos a pequeñas macetitas que se colocarán luego en lugar protegido. Dichas plantitas irán más *adelante a lugar definitivo con su pan de* tierra no sufriendo así en absoluto el trasplante. Entre estas plantitas que se repican entrarán también las marimoñas sembradas en abril.

Claveles se siguen multiplicando de gajo y se podan las hortensias como se indicó el mes anterior.

Deben cuidarse los almácigos combatiendo caracoles, grillos, miriápodos, etc., que los atacan. Usese con ventaja el clordane, cebos (caracoles) DDT mojable o gammexane al 5 % tal como se indicó en otros meses.

Las plantaciones de bulbos y las siembras de flores aconsejables son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Lilium, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Watsonia.

Flores: Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino y Pensamiento.

DE LA EDUCACION DE ANTAÑO

...Este era mi hijo de una mi hermana, la cual había recibido aquella educación que se daba en España no hace ningún siglo; es decir, que en casa se rezaba diariamente el rosario, se leía la vida del santo, se oía misa todos los días, se trabajaba los de labor, se paseaba las tardes de los de guardar, se velaba hasta las diez, se estrenaba vestido el Domingo de Ramos, y andaba siempre señor padre, que entonces no se llamaba papá, con la mano más besada que reliquia vieja, y registrando los rincones de la casa, temoroso de que las mujeres, ayudadas de su cuyo, hubiesen a las manos algún libro de los prohibidos, ni menos aquellas novelas que, como solía decir, a pretexto de inclinar a la virtud, enseñaban desnudo el vicio. — LARRA (Extractado de "El casarse pronto y mal").

JULIO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continuar la siembra del trigo.

Vigilar los trigos tempranos, que se puedan haber "ido en vicio", echándoles lanares. Se puede sembrar centeno, cebada y avena para grano. Prosiguen las labores del terreno para el cultivo del arroz arando luego de realizadas las nivelaciones y construidas las tapias y canales. *Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, evitando dejarlo de un día para otro.*

Forrajeras. — Iniciar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empieza la siembra del lino. *Asegurarlo contra granizo inmediatamente de sembrado, pues el seguro lo cubre en seguida de nacido.* Preparar las tierras para las siembras de verano. En el norte, bajo semicubierta, se pueden iniciar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Empieza la parición, debiéndose hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Parar rodeo como el mes anterior.

Ovinos. — Vigilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas preñadas.

Equinos. — Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los lechones y reforzar las raciones con maíz, cebadas, trigo, etc.

FRUTICULTURA

Sigue la cosecha de naranja de ombligo y mandarina común. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o Dulce del Brasil, que prosigue hasta octubre. Se sigue podando y deben efectuarse los tratamientos invernales. Seleccionar púas para injertar. En citrus se inician los injertos a "ojo despierto".

Viticultura. — En los lugares altos, no expuestos a heladas, iniciar la poda y tratar contra la "antracnosis". Proseguir calzando las plantas. Abonar. Preparar estacas y sarmientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabos, perejil, zanahorias. De almácigo: apio, lechuga, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimientos, tomate.



AVICULTURA

Vigilar la crianza de los pollitos, manteniéndolos en los locales durante los días malos y hasta unas horas después de haber salido el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

APICULTURA

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias frecuentes y las escasas horas de sol no permiten siembra ni trasplantes ventajosos en el jardín. Se aprovecha este mes para realizar tareas de reparación de caminos, alcantarillados, movimientos de tierra, si no está excesivamente húmeda. Todo se hace con miras a la próxima primavera; preparación de tierra para los próximos almácigos, etc.

Los rosales deben ser podados (con tijera afilada que realice cortes lisos) teniendo en cuenta el vigor de la planta, la variedad y modalidad de floración. En poda corta dejaremos 3 yemas por tallo y en poda larga 5 o más yemas. Se pueden plantar estacas de rosal silvestre (generalmente rosa canina) para injertar posteriormente. Las estacas se harán de unos 15 centímetros de largo, enterrando los dos tercios de su longitud. Se llevan a lugar definitivo los rosales injertados o los que se adquieren en los viveros.

Se continuará con la plantación a raíz desnuda de arbustos o plantas de hoja caduca, plantando con terrón de tierra los de hoja perenne (coníferas, etc).

Se plantarán los últimos bulbitos de marimoña en la forma que se indicó en abril. Las marimoñas plantadas en este mes nos darán floración tardía en el rigor del verano, siendo en general ésta inferior a la del mes de octubre y noviembre.

Durante este mes y el siguiente se prepararán estacas de crisantemo procedentes de retoños de las plantas ya florecidas. Se plantarán en cajonera para trasplantar a lugar definitivo en octubre.

Se realizan tratamientos sanitarios de invierno tal como se indica en el mes siguiente (mezcla sulficálcica y caldo bordelés).

Los bulbos a plantar y las siembras que se pueden aconsejar son los siguientes:

Bulbos: Anémona, Amarili, Lilium y Marimoña.

Flores: Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Ibelis, Lino, Lupino, Linaria, Pensamiento y Salvia.

SOBRE EL EVANGELIO

El helenista no puede defenderse de encontrar esta lengua vulgar y débil; es cierto que desde el punto de vista clásico, el Evangelio no tiene estilo, ni plan, ni belleza; pero es una obra maestra de la literatura popular y, en cierto sentido, el más antiguo libro popular que haya sido escrito.

Así fue bosquejado por un genio inconsciente esa obra maestra de arte espontáneo, el Evangelio, no tal o cual Evangelio, sino esta especie de poema no fijado, esa gran obra no redactada, donde cada defecto es una belleza y en el que el indeciso ha sido la causa principal del éxito. Un retrato de Jesús, fino, acabado, clásico, no hubiera tenido tal encanto. — RENAN.

AGOSTO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Finaliza la siembra de trigo. Cuidar que los trigales no se vayan en vicio; eliminar malezas y yuyos. *Asegurar contra granizo.* Preparar tierras para maíz. Combatir la hormiga.

Forrajeras. — Las avenas y cebadas para forraje empiezan a espigar, debiéndose sacar el pastoreo para que puedan hacerlo normalmente, si es que se piensa cosechar grano y sacar un buen rinde.

Industriales. — Se termina de sembrar lino, debiéndose *asegurarlo de inmediato.* Prosiguen preparándose tierras para siembras de verano. Iniciar los almácigos de tabaco, bajo semicubierta, seleccionando las mejores plantas a los 15 ó 20 días.

GANADERIA

Bovinos. — Como los meses anteriores. Con las pasturas tiernas y nuevas, el ganado se "purga" intensamente, siendo necesario tonificarlo efectuando el "peleche" 2 veces por semana. Prosigue la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas, pasando al avenal o potreros empastados las que estén más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empieza la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las madres. Cuidar las majadas de los temporales, frecuentes en este mes.

Equinos. — Vigilancia general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y los campos lo permiten. Empieza la parición, debiéndose cuidar las yeguas. Preparar los padrillos para echarlos en setiembre.

Suinos. — Preparar parideros, reparos individuales, bebederos, etc., para la próxima parición.

FRUTICULTURA

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja criolla. Se inicia la cosecha de bergamotas que se prolonga hasta octubre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos montes. Iniciar la injertada de púa. Los carozos estratificados empiezan a brotar, siendo el momento de llevarlos al vivero. Hacer almácigos de citrus, manzanos, ciruelos, etc. Cuidar los injertos, desbrotando, podando y desatando. Se inician los trabajos de limpieza (carpidas).

Viticultura. — Terminar la poda y tratamiento contra la "antracnosis". Desparramar abono para enterrarlo en las labores del mes próximo.



HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelgas, arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, nabos, perejil, remolachas, zanahorias. De almácigo: apio, coliflor, lechuga, puerro, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjenas, melón, pepino, pimiento, tomate. En casillas al abrigo: zapallos y zapallitos.

AVICULTURA

Comienza la separación por sexo de la pollada en las razas livianas, nacidas a fines de mayo y principios de junio. Continuar con la incubación y los trabajos propios de la cría.

CUNICULTURA

Aún no es conveniente intensificar la cría de los conejos. Seleccionar cuidadosamente los reproductores, que deben ser vigorosos y sanos y responder a los caracteres de la raza.

APICULTURA

Revisar quincenalmente las colmenas. La piquera debe estar colocada, poniendo una cuña, dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Lentamente el día será más largo y el sol más intenso beneficiando a los vegetales, ávidos de temperatura para desarrollarse. Se harán labores de trasplante o plantaciones antes de la brotación que se acerca. Se terminará con la división de plantas perennes que se plantarán de inmediato. Es momento de recomenzar las siembras o estaqueados de césped.

Continúa la poda de los rosales. Se preparan y se plantan estacas de rosal silvestre para injertar más adelante.

Es momento de iniciar la plantación de bulbos de gladiolo para la producción temprana, aunque será preferible esperar algo más para que las heladas tardías no perjudiquen las plantas posteriormente. Dichos gladiolos florecerán generalmente a los 95 días de plantados. Es necesario desinfectar los bulbos antes de plantarlos si esto no se ha hecho anteriormente, con solución de bicloruro de mercurio al 1 por mil durante 2 horas (dicho tratamiento se puede realizar al plantar, al cosechar o durante el almacenamiento de los bulbos).

Se continúa con la preparación de estacas de crisantemo como se señaló en el mes anterior.

También se continúan los repiques de plantitas de los almácigos a macetitas como se indicó en otros meses.

Rosales, crisantemos y arbustos podrán ser abonados, con ventaja, de ahora en adelante, con abono completo, orgánico o mineral. En caso de usarse Salitre de Chile se echarán 10 a 20 gramos por planta repitiendo a los 15 días. Estiércol se echará a razón de 4 kg. por planta, debiendo ser éste fermentado.

Se realizan tratamientos sanitarios en las plantas con mezcla sulfocálcica al 4 ó 6 % en las plantas de hoja permanente y al 8 ó 10 % en las plantas de la hoja caduca. Contra las cochinillas y plagas similares, aceite emulsionable al 4 % para las plantas de hoja permanente y al 6 % en las de hoja caduca. Se utilizarán máquinas que apliquen el insecticida o fungicida finamente pulverizado y a presión.

Se plantarán bulbos de gladiolos y se realizarán siembras de las siguientes flores:

Aliso, Alelí, Amapola, *Arvejilla,* Aquilegia, Balsamina, Bellis, Boca de sapo, Campánula, Cosmos, Centaurea, Celosía, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gongreña, Gaillardia, Lobelia, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Portulaca, Petunia, Reina Margarita, Salvia, Tagete, Taco de reina y Valeriana.

SETIEMBRE

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA



AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los trigos y las cebadas deben repararse para mantenerse limpios de yuyos y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso, debe rastrearse previamente con rastras de discos; en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrajeras. — Se inician los cortes de primavera de los alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la alfalfa.

Industriales. — Cuidar los linares matando hormigas. Tener preparada la tierra para maní y girasol. Prosiguen haciéndose almácigos de tabaco, prestando el debido cuidado a los ya hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 Kgs. por Há.

GANADERIA

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Apartar novillos y amansarlos para bueyes. Marcar y castrar. Descornar los terneros nacidos el mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpon. Señalar, castrar y cortar la cola a los borregos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

Suinos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a parideros ya preparados. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los caponados deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de naranja criolla o Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Vigilar la aparición de pulgones. Injertar a ojo despierto o de púa. Podar los frutales cítricos.

Viticultura. — Atar las plantas a los alambres inferiores; suprimir los retoños del pie americano y las raíces emitidas en el injerto. Dar el primer tratamiento con Caldo Bordelés al 1 % en cuanto empiece la brotación. Descalzar las plantas a azada. Dar una labor para enterrar el abono desparramado el mes anterior.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: alcaucil de semilla, arvejas, chícharos, espinacas, garbanzos, lentejas, maíz dulce, melón, nabos, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjena, brócoli, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

AVICULTURA

Se castran los pollos. Se dispone convenientemente el local para almacenar huevos destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos propios de la incubación, cría y recría de la pollada.

CUNICULTURA

Es el mes más propicio para intensificar la cría del conejo. Seleccionar los mejores reproductores de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con aumento de verde. Destetar los conejitos que llegan a los 30 días.

APICULTURA

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes.

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se va transformando en este mes la fisonomía de nuestro jardín que va adquiriendo nueva vida. El césped crecerá de aquí en *adelante vigorosamente, por lo tanto deberá* pasarse la máquina cortadora con frecuencia. En caso contrario el césped alto se cortará difícilmente con la máquina, debiendo recurrirse a la guadaña cuyo manejo requiere cierta pericia.

Se puede comenzar la plantación temprana de tubérculos (mal llamados bulbos) de dalia. Antes de la plantación se hará la división de las cepas, con cuchillo afilado, dejando 1 a 2 bulbos bien formados para cada futura planta; dicha operación se hará teniendo cuidado de no dañar la parte del cuello donde están ubicadas las yemas. Al realizar la plantación se colocara el tutor con el objeto de no lastimar con un entutorado posterior los bulbos.

Los primeros días de este mes indican el último plazo para terminar la poda de los rosales y otras plantas. Se preparan y plantan estacas de rosal silvestre para injertar este año o el siguiente (de diciembre a abril).

Continúa la plantación de gladiolos que se prolongará hasta octubre y durante el verano, con los bulbos que llegan del exterior (importados). *Los cultivos de gladiolos pueden* abonarse con abonos completos NPK: 5-8-7 ó 4-12-4 a razón de 500 gramos cada 20 metros de surco, cuidando que el abono no toque directamente el bulbo.

Cada vez que se quiten las flores de un cantero y se prepare para recibir nuevas plantas convendrá abonar con estiércol fermentado, compost o guano.

Combátase las hormigas como se indicó en el mes de febrero.

Las plantaciones de bulbos y siembras correspondientes a este mes son las siguientes:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía. Clarquia, Centaurea, Coleus, Digitalis, Escholzia, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Girasol, Gonfrena, Lobelia, Lupino, Linaria, Portaluca, Petunia, Penstemon, Reina Margarita, Salvia, Starice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

EN CASO DE MUERTE DE UN ANIMAL ASEGURADO SE DEBE DAR COMUNICACION INMEDIATA AL BANCO QUEDANDO TERMINANTEMENTE PROHIBIDO "TOCAR EL CADAVER".

OCTUBRE

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Se inicia con gran intensidad la siembra del maíz. Empieza la floración de avena y cebada. Prosigue la siembra de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. En los alfalfares viejos, hacer los cortes en el momento de la floración.

Industriales. — Se inicia la siembra de oleaginosos (maní y girasol). Continúa el trasplante del tabaco desde el almácigo al terreno definitivo. Los cultivos ya definidos deben ser aporcados. Prosigue la siembra de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunclo. Vigilar la acción de la mosca (bichera). Echar los toros. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana. Seguir y concluir el amanse de novillos.

Ovinos. — Empieza la esquila, apresurándola si hay "trébol carretilla". Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo 12 a 15 días después. Echar los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño, las cuales deben estar esquiladas para trabajar mejor.

Equinos. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación para el otoño por temor a las "bicheras". Seguir amansando y domando potros.

Suinos. — Vigilar los potreros donde se encuentren las madres en parición. Comenzar a racionar las madres y lechones diariamente. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

FRUTICULTURA

Terminar la cosecha de naranja común y bergamota. Tratar los manzanos y perales con arseniato de plomo para combatir el "gusano". Proseguir el desbrote de las plantas y citrus. Seguir cuidando los injertos.

Viticultura. — Proseguir las pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrar contra el "Oidium".

HORTICULTURA

Las mismas siembras del mes anterior, con excepción de la lenteja.



AVICULTURA

En los primeros días efectuar la última incubación natural o artificial y levantar los planteles de producción. Mandar al mercado los pollos de 4 a 5 meses de edad y los gallos de más de 2 años retirados de los planteles. Continuar los trabajos de crianza y *recría.*

CUNICULTURA

Se continúa la procreación de los conejos y el destete de los que hayan llegado a los 30 días. Las madres se llevan nuevamente a los machos y, luego de fecundadas, se retiran y aislan en sus respectivas jaulas. Separar las crías por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días a 2 meses de edad. Los conejos eliminados de la reproducción y los que tengan 5 a 6 meses se engordan y destinan a consumo y venta.

APICULTURA

Inspeccionar semanalmente las colmenas. Destruir las celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes.

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

La brotación es intensa siendo éste un mes de gran actividad en el jardín; siembras, repiques, trasplantes, riegos, carpidas y limpiezas, pues junto con las flores vienen los yuyos y las plagas (insectos y hongos).

A principios de mes ya se pueden retirar de la cajonera las estacas de crisantemo, preparadas en julio y agosto. Dichas estacas que tendrán ahora buenas raíces irán a lugar definitivo, distanciadas 40 centímetros entre sí en filas separadas 70 centímetros.

Brotan las estacas de rosales que deben cuidarse con carpidas. Pueden multiplicarse rosales por acodo. Los rosales se tratarán con caldo bordelés al 1 ó 2 % durante este mes y los siguientes. El caldo bordelés que se vende también pronto para disolver en agua se prepara disolviendo 2 Kg. de sulfato de cobre en 100 litros de agua, neutralizando luego con aproximadamente 2 Kg. de piedra de cal. También serán convenientes espolvoreos con azufre contra el Oidium; este tratamiento se realizará por la mañana aprovechando días de poco viento. Será conveniente en todos los casos repetir las aplicaciones cada 12 ó 15 días.

Es un buen momento para fertilizar el césped a razón de 2 ó 3 Kg. de Salitre de Chile por cada 100 metros cuadrados de terreno, aplicando en 2 ó 3 veces, espaciadas 15 días, cuando el pasto está seco. Luego se riega moderadamente. Este abonado se puede repetir cuando se note que el pasto amarillea.

Se continúa con la plantación de dalias en la forma indicada en el mes de setiembre.

Babosas y caracoles deben controlarse como se indica en el mes de diciembre. Las hormigas con Clordane al ½ a 2 % como se indicó en febrero. Si se ven bichos peludos verdes o negros, tan peligrosos para las plantas como para las personas, han de tratarse las plantas con arseniato de plomo al 5 por mil.

Los bulbos a plantar y semillas a sembrar se indican a continuación.

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina. Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Cineraria, Centurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Gonfrena, Lino, Lobelia, Linaria, Lupino, Miosotis, Penstemon, Reina Margarita, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

Uno quiere más a su casa cuando la ha construido de raíz o la ha levantado de la caída y se aficiona a la tierra según los cuidados que le costó. — LORENZO RIBER.

Enemigo es amigo tardío. — PLAUTO.

Desata, pero no rompas, los lazos de la amistad sospechosa. — CATON.

NOVIEMBRE

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los cultivos están en plena espigazón. Debe prepararse toda la maquinaria para la trilla. El maíz debe aporcarse y carpirse. Las avenas, cebadas y centenos se encuentran en estado lechoso.

Forrajeras. — Se inicia la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — Se termina de plantar maní. Continúa con gran actividad la siembra de girasol. En los tabacales deben reponerse las plantas perdidas y eliminarse los yuyos. Termina la siembra de algodón; resembrar en los lugares donde no nació; efectuar raleos, dejando 2 ó 3 plantas cada 20 cms. Carpir.

GANADERIA

Bovinos. — Continúan trabajando los toros como en el mes anterior.

Ovinos. — Termina la esquila. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra antes del mediodía las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fin de mes pueden esquilarse los corderitos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos. — Concluir el amanse y doma, trabajando los redomones en las madrugadas o de tardecita. Retirar los padrillos.

Suinos. — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar remedios contra los gusanos (Vermes).

FRUTICULTURA

Se inicia la cosecha de las naranjas de verano (var. Lue Gim Gong, Valencia Late, etc.), que se prolonga hasta enero. Poda en verde de los frutales. Ralear el exceso de fruta.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, alcaucil de semilla, chícharos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, melón, nabo, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigos: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, lechuga, pimientos, puerro, repollo, tomate.



AVICULTURA

Se asegura el suministro normal de agua y se siembran los parques. Prosiguen los trabajos de cría y recría y la remisión de pollos al mercado.

CUNICULTURA

Desinfectar e higienizar las instalaciones. *Prosigue el destete de los conejitos nacidos* el mes anterior. Los conejitos se van separando en locales apropiados por edad y sexo.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar constantemente la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 días por semana y agregar más panales si hiciera falta. Facilitar agua en cantidad.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Entramos en plena primavera; comienza el mejor momento para los jardines. La floración es intensa y los trabajos también lo son. Se trasplantan todas las plantitas que florecerán en verano. Los riegos y carpidas se alternarán con frecuencia. Los setos deberán cortarse regularmente lo mismo que el césped. Este último podrá abonarse como se indicó el mes anterior, cubriéndolo además ligeramente con tierra finamente desmenuzada ya que los intensos riegos que vendrán lavan mucho la tierra.

Se continúa con la plantación de bulbos de dalia. Los bulbos plantados durante los meses anteriores habrán brotado. Entonces dejaremos sólo 2 a 3 tallos por planta suprimiendo los restantes. La dalia es una planta que debe ser regada abundantemente para que produzca como puede hacerlo.

Se desbrotan las estacas de rosal que se preparan así para injertar el mes que viene a yema despierta. Es un buen momento también *para multiplicar rosales de acodo.*

A fin de mes ya se pueden despuntar las plantas de crisantemo cortándolas a 20 ó 25 centímetros del suelo para que ramifiquen convenientemente. Las plantitas de crisantemo de ahora en adelante (si se trata de variedades altas, de flor grande) deben ser entutoradas.

Los rosales y otras plantas susceptibles a viruelas, tizón, antracnosis, podredumbre de los pimpollos, quemaduras, etc., se tratarán con caldo bordelés como se indicó el mes anterior, en dosis de 1 a 2 %.

Aplicaciones de arseniato de plomo al 5 por mil se harán si se notan hojas comidas por larvas, repitiendo el tratamiento a los 15 días; DDT y gammexane al 5 % suelen ser también eficaces.

Los almácigos y siembras se harán de aquí en adelante protegiéndolos con esteras de los rayos solares intensos.

Los bulbos a plantar y las flores a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Lobelia, Miosotis, Penstemon, Portulaca, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

La fe es virtud por la cual el hombre cree ser verdadero aquello que no siente ni entiende. — RAIMUNDO LULIO.

El hombre sin la certidumbre de una vida futura es el más infeliz de los animales. — DANTE.

Señor, ya me arrancaste lo que yo más quería.
Oye otra vez, Dios mío, mi corazón clamar.
Tu voluntad se hizo, Señor, contra la mía.
Señor, ya estamos solos mi corazón y el mar.

ANTONIO MACHADO.

DICIEMBRE



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empieza con gran actividad la cosecha y trilla de los cereales. Asegurar el personal contra accidentes de trabajo (trilla). Echar agua al cultivo de arroz.

Forrajeras. — Termina la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — A fines del mes ya hay linos prontos para cortar. Carpir y aporcar los cultivos de girasol y maní. Carpir el tabaco (suprimir la punta del tallo donde se está formando la flor). Terminar los raleos de algodón. Continuar las carpidas.



GANADERIA

Bovinos. — Trabajar de madrugada el ganado. Vigilar las aguadas. Siguen trabajando los toros, pero no olvidar que son preferibles las pariciones tempranas. Suspender el amanse de los novillos.

Ovinos. — Terminar la esquila de los corderos. Bañar la majada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos lastimados no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca.

Equinos. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general de las manadas.

Suinos. — Empezar el destete. Clasificar los lechones en lotes, según calidad y estado. A los 10 días de aparte, vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de la naranja de verano. Cosecha de duraznos, var. My Flowers, Amsden, Waterloo; Ciruelas, var. Beauty, Golden Japan. Prosigue la poda en verde de citrus.

Viticultura. — Seguir con los tratamientos sanitarios. Se atan las yemas largas, desbrotar los troncos y suprimir el exceso de zarcillos. Rastrear entre filas si hubiera mucha maleza o si la tierra estuviera muy apretada.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, espinacas, maíz dulce, melón, pepinos, perejil, porotos, sandías, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, pimientos, puerro, repollo, tomates.

AVICULTURA

Separar los pollos que van a ir al mercado con motivo de las fiestas de Navidad y someterlos previamente a un corto proceso de preparación. Si los parques no tienen árboles, se proporciona sombra a las aves por medio de reparos apropiados. Los bebederos se colocan en lugares donde haya sombra. Revisar las instalaciones y reparar las que se encuentren en estado deficiente. Asegurarse que el cajón revolcadero tenga suficiente polvo insecticida. Recoger los huevos 2 veces por día.

CUNICULTURA

Se destetan en la segunda quincena de este mes los conejitos nacidos en la primera *semana de noviembre y se vuelven las hembras* al macho.

APICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

En este mes empiezan los calores intensos. Los riegos serán en consecuencia abundantes, seguidos de carpidas que ayudan a mantener el agua en el suelo. Las siembras y plantaciones deberán protegerse de los rayos solares fuertes. Los trasplantes se harán de preferencia en horas de la tarde eligiendo en lo posible días nublados. Se cosechará semilla de las plantas cuya floración termina. Las siembras que se realicen directamente en el sitio definitivo darán flor en el otoño lo que es muy deseable.

Se comienzan a sacar de la tierra los bulbos de jacinto, tulipanes, narcisos, etc. También se comenzarán a sacar las marimoñas secas (ver de enero).

Convendrá plantar las últimas dalias. Las dalias en crecimiento se atacarán a los tutores y los pimpollos se pinzarán dejando por tallo el botón central y suprimiendo los dos axilares en las variedades de flor grande.

Se realizarán ahora y durante el mes siguiente las últimas plantaciones de gladiolos generalmente con bulbos importados. Estos gladiolos nos darán flor en marzo.

Se pueden injertar rosales a ojo despierto sobre estacas de rosa silvestre (canina generalmente). Continúan los cuidados de los rosales florecidos o en floración suprimiendo los chupones que parten del porta injerto o del propio injerto. Las flores secas se cortarán evitando que semillen.

En este mes se podrá abonar con abono mineral como se indicó en meses anteriores, siendo este abonado más provechoso si se aplica también abono orgánico (compost, estiércol, etc.) aproximadamente 6 kg. por metro cuadrado.

Las babosas y caracoles tan perjudiciales pueden combatirse eficazmente con productos que se adquieren en las casas del ramo y que consisten en afrechos envenenados con arseniato de calcio y metaldehído.

El DDT mojable (aproximadamente 200 gramos cada 100 litros de agua) es eficaz contra muchos pulgones, gorgojos, etc., puede aplicarse sin peligro de dañar las plantas al igual que el gammexane generalmente en forma de polvo al 5 % (se sustituyen así parcialmente los tratamientos con sulfato de nicotina, solución al 2 por mil y el extracto del tabaco, solución al 1 %).

Se realizará la plantación de bulbos y la siembra de semillas que a continuación se detallan:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Brinco, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Centaurea, Celosía, Cineraria, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Gonfrena, Lobelia, Linaria, Petunia, Pensamiento, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de Reina, Tagete y Zinnia.

DOS MODOS DE LA SOLEDAD

en la narrativa uruguaya

por Arturo Sergio Visca
Premio Nacional de Literatura 1972

ARTE Y VIDA

En opinión de Federico Nietzsche, uno de los modos más fértiles de acercarse a la obra de arte es enfocarla con la óptica de la vida, y, correlativamente, nada mejor para **ver** en profundidad la vida que mirarla con la óptica del arte. La observación es, a la vez, penetrante y exacta. En efecto: el arte, aun de índole más antirrealista o fantástica, halla siempre su sustancia nutricia en la realidad o la vida, y la vida es siempre también, de alguna manera, una expresión estética, aunque su tono se module desde lo cómico a lo trágico. Por consiguiente, es necesario, ante la obra de arte, no olvidar su relación con la vida, y ante la vida, no prescindir de lo que tiene de espontánea creación estética. En los apuntes que siguen, se intenta, precisamente, enfocar con la óptica de la vida a algunos personajes, muy representativos, de la narrativa uruguaya. Esos personajes, aunque difieren esencialmente entre sí, se hallan, sin embargo, vinculados por algunos trazos que les confieren, es posible expresarlo así, un aire de familia. Esos trazos comunes provienen de que todos sienten su vida como una sustancia hecha **fundamentalmente de soledad interior.** Esa forma de soledad que no excluye la compañía de otros seres humanos y que puede sentirse de modos muy diversos. Se la siente, a veces, dolorosamente, como el jugo de un fruto amargo o como una angustiante sensación de aislamiento afectivo con respecto a los otros seres; se la siente, en otras ocasiones, como un modo pleno de la dicha, cuando no impide sino que potencia la comunicación afectiva con la realidad inmediata.

CONCIENCIA CLAUSURADA

En uno de sus cuentos más hondos, **Todavía no,** incluido en su libro **Raza**

ciega (1926), Francisco Espínola muestra, a través del personaje protagónico, Vicente, un ejemplo de desoladora soledad interior incomunicante. El cuento es muy rico en contenidos. En él, con muy variados matices, se construye morosamente al personaje principal y se crean, a través de distintas intensas situaciones, otros varios personajes destinados, mediante un sutil juego de oposiciones, a profundizar en la vida interior del personaje protagónico. El cuento es, por lo tanto, muy complejo e imposible de analizar críticamente en pocas líneas. A los fines de este apunte, sólo es preciso señalar un aspecto sustancial del personaje. Este es presentado inicialmente en una situación vital límite: el momento en que se procede al entierro de su madre, cuya muerte es, para Vicente, una revelación: la de esa soledad interior que es la sustancia de su vida. La madre era su vínculo con el mundo. Muerta ella, sólo le es posible recorrer, ensimismado, sus propios caminos interiores. Desde entonces, Vicente queda como encerrado en sí mismo. Hay en él una ternura intensa que quiere aflorar y derramarse sobre los otros y hay, asimismo, un deseo, casi angustiante, de religarse al mundo. Pero no puede. Queda náufrago en su propia vida, como ahogado por una tremenda fuerza de mutismo contra la que chocan los desesperados esfuerzos de acercamiento de los Ibarra, que eran con Vicente **"como hermanos"**. En ese cercamiento dentro de sí, Vicente procura ver claro dentro de su alma y no lo logra. Sentimientos oscuros, casi inefables, lo conmueven: **"En su alma sentía a veces temblar cosas extrañas que no caían apresadas por el sentimiento. Las veía, en el borde mismo, asomarse, balancearse y retroceder. Había días que sentía más claramente sus subidas y bajadas. A veces, podía pensar con firmeza y aproximarse a aquel abismo de su alma: pero, al rato, un manto oscuro y pesado le cerraba el paso..."** Las fuerzas de la vida siguen su avance en torno de Vicente y él no puede seguirlas. Hundido en su soledad interior, la vive suave, tierna y dolorosamente como una **"felicidad triste"** que le adormece el alma. Es, pues, la de Vicente, una soledad hermética. La soledad de una conciencia a la que parece vedada toda relación efectiva de comunicación con el mundo. Y es, por lo mismo, una conciencia angustiada. ¿Desde qué hondas raíces existenciales crece esa soledad tremenda? En su cuento, Espínola da las pautas que permitirían una respuesta. No descenderé aquí hasta esas raíces. Pasaré a la consideración de otro personaje de la narrativa uruguaya muy disímil a Vicente pero que, aunque en otra forma, vive también una vida cuya sustancia está hecha de soledad interior.

DESARRAIGO

Juan Carlos Onetti instaura con **El pozo** (1939) la piedra angular de su edificio narrativo. En esa breve obra, da vida a un personaje, creado con mano maestra, que muestra, como filtrados para obtener su más secreta sustancia, muchos rasgos del rioplatense. Ellos, cuando se dan reunidos en un solo ser, constituyen un tipo humano muy característico, el desarraigado, cuya sustancia está hecha también de soledad interior, tal como quedó dicho antes. Ese personaje es Eladio Linacero, el protagonista-relator de **El pozo**. ¿Cómo y en qué forma ejemplifica Eladio Linacero al desarraigado?

La vida es convivencia. Y convivencia es una especial relación de cada vida humana y su contorno. Pero, contrariamente a lo que a veces se afirma, el hombre no es un producto del medio, sino que se configura como una

respuesta al medio en que se halla. Por eso, el signo que caracteriza a cada ser humano en su comportamiento se encuentra en la respuesta que da al medio que ineludiblemente lo ciñe. En el caso de Eladio Linacero, ¿cuál es esa respuesta? Su respuesta es negativa. La realidad le es sórdida; la vida, inválida; el contorno, turbio. Para él, tal como canta la letra del tango, **"el mundo es y será una porquería"**. Y, por consiguiente, Eladio Linacero rechaza la realidad, la vida y el contorno. Aunque de un modo distinto, procede del mismo modo que el Vicente de **Todavía, no:** se incomunica, se hunde en sí mismo y encarnizadamente se introspecciona. Dos trazos completan su perfil sicológico. Eladio Linacero es, en primer término, un emotivo. Todas sus reacciones ante la realidad y la vida están determinadas por la emoción, incluso cuando reflexiona, pues su meditar no es nunca objetiva interpretación de lo externo sino lúcida exteriorización de sus reacciones emocionales. Eladio Linacero es, en segundo lugar, un imaginativo. Se refugia en ensueños que lo desplazan de la realidad. Sueños vividos en estado de vigilia y que tienen para él una acción narcotizante. Vive en estado de continua hipertrofia imaginativa y ese estado es la consecuencia de su necesidad de huir de la realidad (aunque la realidad, pérfidamente, se le cuele vuelta a vuelta en sus ensueños). Así, pues, Eladio Linacero vive una soledad interior desligante que empuja a su conciencia a clausurarse en sí misma. Todo contacto real con el mundo parece estarle vedado. Las raíces de su vida no penetran en la realidad ni en las otras vidas. Son raíces que están en el aire. Es, por consiguiente, un desarraigado. Y, también, un fracasado, ya que su vida no es más que una sucesión de fracasos: fracaso de sus ilusiones o ideales (él mismo confiesa: **"hubo un mensaje que lanzó mi juventud a la vida: estaba hecho con palabras de desafío y confianza. Se lo debe haber tragado el agua como a las botellas que tiran los náufragos"**); fracaso en la amistad (sus intentos de acercamiento a Cordes, a quien admira, terminan en turbios desencuentros); fracaso en el amor (separado de su mujer, Cecilia, escribe: **"Como un hijo, el amor había salido de nosotros. Lo alimentábamos, pero él tenía su vida aparte. Era mejor que ella, mucho mejor que yo"** y termina afirmando, refiriéndose a Cecilia: **"Nunca pude dormirme antes que ella (...) Aún adorándola, era como dar la espalda a un enemigo"**).

SOLEDAD CREADORA

Una forma de soledad interior muy distinta se encuentra en otros personajes de la narrativa uruguaya. Es suficiente citar uno: Andrada, del cuento del mismo nombre incluido en el libro **Hombres** (1932), de Juan José Morosoli. Para el viejo Andrada las relaciones humanas casi no existen. Vive en un obstinado silencio y busca la soledad que es para él una dicha tranquila. Pasan a su lado los seres humanos, los compañeros de pieza pero se le van como **"el agua de una cachimba mansa"**. ¿A causa de qué? **"Cansados del silencio de Andrada. Nada más"**. En cambio, el viejo Andrada encuentra una deliciosa plenitud en la soledad del monte. En esa acariciadora soledad se hunde y la siente como un éxtasis. La soledad del monte es una soledad sedosa, poblada de minúsculos seres. Andrada iba al monte, escribe el narrador, **"a quedarse vaciado, por las horas que hacían dar vuelta la sombra de los troncos, mientras que la brisa rozadora de las hojas movía las copas unánimes y los ojos se le iban poniendo pesados de mirar contra el cielo el vuelo de los bichitos"**. Andrada, que no tiene palabras para conversar

con los hombres, tiene un mudo lenguaje para conversar con el monte: **"Andrada y el monte se entendían en silencio. En el silencio hablaban solos".** El monte le va entregando poco a poco sus secretos, volcándoselos en el alma y endulzándole la vida. Y el monte mismo parece adquirir un alma que se entiende con el viejo Andrada. Es como si éste hubiese insertado en aquél algo de su propia vida. **"El monte** — escribe el narrador — **se le entregaba como una mujer. Parecía esperarlo. Correr toda vida urgente y egoísta de su interior para quedarse escuchando cómo iba y venía despacito, juntando leña para el fueguito del puchero, planchando a lomo de cuchillo varas de junco para hacer asientos de silla".** Así, paladeando la soledad del monte — *soledad llena de vida, con sabor de* antigua amistad — se desliza la vida del viejo Andrada, hasta que una mañana lo hallaron definitivamente extendido: muerto.

Esta forma de soledad interior vivida por Andrada es, notoriamente, en todo opuesta a la ejemplificada por los personajes presentados antes. En el viejo Andrada, la soledad interior no es sumirse en sí mismo para incomunicarse con el mundo sino, por lo contrario, una forma de efectiva comunicación con la realidad. El viejo Andrada posee al monte y es poseído por él; hay entre uno y otro una simbiosis. Lo que caracteriza al personaje es ese equilibrio tan sutil entre lo exterior y lo interior. Aunque suene a paradoja, se puede afirmar que el viejo Andrada cuando se ensimisma se extrovierte y cuando pone su atención en lo externo se ensimisma. Su vida está constituida por un delicado entramado entre lo que fluye de lo interior de su alma y lo que al interior del alma viene de afuera. Su soledad interior no lo incomunica sino que lo religa al mundo.

PARA TERMINAR

En alguna ocasión afirmó don José Bergamín, refiriéndose a **Martín Fierro,** que en esta obra, como en otras de la literatura rioplatense, no había soledad sino desolación. La soledad interior del Vicente de **Todavía, no** y la del Eladio Linacero de **El pozo** son, en efecto, modos de la soledad que podrían denominarse **soledad-desolación** o soledad desligante. A esa forma de soledad interior se opone la del viejo Andrada que es una forma de soledad que podría llamarse **soledad-comunitaria** o creadora. Es la primera una forma de soledad que estrangula al ser, lo aisla del mundo y, al impedir el contacto cordial con el mundo externo, proporciona a quien la padece *una visión arteramente deformada de* la realidad externa. El mundo se le hace enemigo y no es visto tal como es sino como proyección u objetivación de los propios fantasmas interiores. Porque esa soledad interior nace de una peculiar medrosidad o cobardía: el miedo a lo real. Esa forma de la soledad interior es producto del esfuerzo por eludir la realidad y evadirse de ella dándole la espalda. Pero tal cosa es imposible: la realidad presiona siempre a la concienca y el no querer enfrentar la realidad cara a cara sólo conduce a que lo real dé de sí una visión turbia y acongojante. Todo lo contrario, pues, a la **soledad-comunitaria** ejemplificada en el viejo Andrada. En él, la soledad es comunión. Es clara visión de lo real y, aún, visión poética (esto es: creadora) del contorno. Porque cuando desde el solitario recinto de la conciencia se tienden cordiales vínculos que la religan a lo real, cuando desde ese solitario recinto se contempla la realidad con coraje y sin recelos, la realidad ofrece nítidos sus perfiles y arroja de sí su hálito poético.

ANTONIO D. LUSSICH

A CIEN AÑOS DE "LOS TRES GAUCHOS ORIENTALES"

por DOMINGO LUIS BORDOLI

Se ve siempre en Lussich al pionero, Pionero en poesía, pionero en forestación y pionero también en la práctica y arte de los salvamentos marinos.

Pionero: colono, no conquistador. Y coloniza, es decir, **civiliza** la guerra, las dunas y el mar.

"Y en la tierra el que bien obra — Gliorao será en otro mundo".

"Pongan de balde la escuela — En ves de comprar tánta arma",

> *"Y antes formar enganchaos*
> *Pa agrandar los batallones,*
> *Cargando contribuciones*
> *A los pobres hacendaos;*
> *Paguen tuitos los ganaos*
> *Que acaban las guerras crudas,*
> *Y a las infelices viudas*
> *Tantos meses que les deben,*
> *Y verán como les llueven*
> *Bendiciones y no diudas".*

Pero como en todo colono, permanecerá en él — y quizá contra su voluntad — algo así como un carácter **extranjero**, y la conducta del que investiga, **experimenta**, palpa, comprueba, deduce: en la guerra, en la arena, en el mar.

"Debo a esos pobres hijos de nuestra campaña las expansiones más íntimas de mis veinte años. (...) En épocas luctuosas para la República, he compartido sus alegrías y sus amarguras; los he acompañado en el mejor escenario donde podian exhibirse, el campamento; he escuchado con placer sus canciones épicas; he gozado en sus gratas manifestaciones de contento; he sufrido con el triste relato de sus pesares". (Carta a D. Antonio Barreiro y Ramos).

Era hijo del marino Felipe Lussich, austriaco que fundó una empresa naviera en la que Antonio Dionisio trabajó con asesoría paterna en primer término, y en sociedad con sus hermanos, después.

Se dio en él esta reciprocidad casi imposible: el marino se hizo en 1870 — a sus 22 años — paisano guerrero, para tornar a su marinaje anterior, dos años después. Quizá debe haber encontrado más ajena la tierra que el mar. Y con todo, no podrían reflejar su heterogeneidad interior, ni estos versos:

> *Nací como nace el peje*
> *en el fondo de la mar*

ni tampoco estos otros:

para mi la tierra es chica
y pudiera ser mayor;
ni la víbora me pica
ni quema mi frente el sol.

Al igual que aquel gran escritor anglo-argentino nacido en Quilmes, Guillermo Enrique Hudson, Lussich tiende sobre los gauchos una mirada llena de simpatía, de comprensión y estremecimiento poético, pero en ambos casos es una mirada de "hijo de extranjero", del que va de viaje, y aunque admira y compadece, no puede ni quiere desligarse de su herencia europea. Decimos esto sin creer, de ningún modo, que la excelencia de una obra pueda quedar, por esta situación, menoscabada.

Para probar asimismo lo pasajero de esta experiencia gaucha cabe agregar que, pese al fabuloso éxito de este libro — en 11 años, 4 ediciones y 16.000 ejemplares — completamente inusual en la época, Lussich no sintió más deseos de perseverar en el género.

La influencia recíproca entre "Los Tres Gauchos Orientales" y el "Martín Fierro" es característica ya probada por Jorge Luis Borges y Eneida Sansone de Martínez: ya sea en la expresividad, conciencia poética, brío épico, sabiduría del sufrimiento, goce de los refranes, descripción de animales y de cosas, sentido del humor, ecos románticos, y en el hallazgo del detalle tierno.

Pero donde Lussich, a nuestro ver, empareja a su discípulo que fue sobre todo su maestro, es en la fuerza de la sátira — incluso aquí nos parece que lo supera —; y en la presentación de la desventura gaucha. He aquí el desprecio categórico por "el dotorerío de bombilla y tinterío", por los "letraos", "*De entrigas y plumería*":

Y a la oreja siempre andan
Y como sarna se pegan;
Dentran, salen, corren, bregan,
Se dueblan con los que mandan:
Adulan, gruñen y ablandan
Con el unto de su lábia:
En fin hermano, dá rabia
Tanta falsía de una vez:
Y hágase cargo... esa es
La gente que llaman sábia.

Vuelven si no los almiten,
Se acuquinan si los retan,
Mas cuando el clavo asujetan
Cual la grasa se rediten;
Y al infeliz que engañiten
Lo dejan mirando el alba,
Pues en espinas la malva
Redepente se ha cambiao;
Y queda el pobre cristiao
Como piojo entre una calva.
(...)
Sólo cuando nos precisan
Entonces sí, son cumplidos,
Pero dispués de servidos
Si nos encuentran nos pisan;
Y si acaso nos debisan
Se soslayan del camino,
Porque un tinterillo fino
Con un gaúcho se deshonra:
Y ellos llaman tener honra
ser láuchas y chupandinos.
(...)
Al gaúcho siempre lo quieren
Cuando tienen precisión,
Entonces, de corazón
Le pintan que lo prefieren,
Y que hasta por él se mueren;
¡Yo por ésas, no me pierdo,
Y pa creerles, soy muy lerdo!
Ni les quiero sus favores;
Ansí trato a esos dotores...
"¡Si te vide, no me acuerdo!"

En cuanto a la manifestación de la desventura, la de "Martín Fierro" nos parece más solitaria: ya como gaucho manso en el fortín; o gaucho malo, al regresar a su rancho; luego matrero

y homicida; después fugitivo, solo también entre los indios; para concluir en gaucho sabio, reconciliándose resignadamente con la vida. (Léase el resumen de todo esto en Arturo Sergio Visca, "Coloquio sobre poesía gauchesca"). La desventura en el poema de Lussich es vivida por el soldado raso de nuestras patriadas, y también es desventura partidista, política:

De entonces, siempre seguí
Sin aflojarle coscojas,
Y hoy cual perejil sin hojas
¡Estoy hecho un ay de mí!
(...)
¿Y qué más tengo sacao?
Pasar frío al gran botón,
Quedar como chicharrón
De viejaso y arrugao;
Nunca pasé de soldao,
Siempre en pelea dentré,
En la vida me quedé
Atrás en las caballadas,
¡Y en tuitas las agarradas
El primero me encontré!
(...)
—Y yo que ya me he quedao
Como reyuno bichoco,
Y me ha largao medio loco
Este andar de lao a lao;
Eso es lo que yo he ganao
En esta pátria querida,
Como aperiá en un pajal
Busco en el monte guarida.
(...)
¡Hasta si mucho me apura
La disgracia compañero,
Abro yo mismo el ahujero
Que ha de darme sepultura!
(...)
Cuando nó, viene un cantor
Y en la guitarra le canta:
"Ya el blanco no se levanta
"Y aquí vive de favor",
Y usté aunque tiemble de ardor,
No tiene más que callar;
Sólo sufrir y llorar
Hoy hermano nos espera;
Que se quede aquí el que quiera,
Lo que es yo... voy a emigrar.

En poesía gauchesca podemos leer a Hidalgo, Ascasubi, Del Campo, y el recuerdo del "Martín Fierro" puede ser vago, incluso casi inexistente. Pero esta obra de Lussich padece una ineludible fatalidad: No puede ser leída sin que la presencia de la gran obra de su gran amigo, avasalle. Y nos convencemos que lo que en Lussich es el arte del bosquejo, del esquema, de la alusión, aparece en Hernández en su desarrollo plenario y triunfal, con su profundo y claro protagonista, sus episodios completamente redondeados y su crecimiento dramático inexorable, por lo menos en la **primera parte** de la obra.

"Yo no soy vendible".

(Respuesta de Artigas al General Pezuela: 28 julio 1814)

"Por ahora el señor alcalde provincial y demás subalternos se dedicarán a fomentar con brazos útiles la población de la campaña... con la prevención que los más infelices serán los más privilegiados".

(Art. 6º del Reglamento Provisorio del 10 setiembre de 1815)

"El Jefe de los Orientales ha manifestado en todos tiempos que ama demasiado su patria, para sacrificar este rico patrimonio de los orientales al bajo precio de la necesidad".

(José Artigas 26 diciembre 1816)

MILONGA PARA LOS ORIENTALES

por Jorge Luis Borges

Milonga que este porteño
Dedica a los orientales.
Agradeciendo memorias
De tardes y de ceibales.

El sabor de lo oriental
Con estas palabras pinto;
Es el sabor de lo que es
Igual y un poco distinto.

Milonga de tantas cosas
Que se van quedando lejos;
La quinta con mirador
Y el zócalo de azulejos.

En tu banda sale el sol
Apagando la farola
Del Cerro y dando alegría
A la arena y a la ola.

Milonga de los troperos
Que hartos de tierra y camino
Compraban tabaco negro
En el Paso del Molino.

A orillas del Uruguay,
Me acuerdo de aquel matrero
Que lo atravesó, prendido
De la cola de su overo.

Milonga del primer tango
Que se quebró, nos da igual,
En las casas de Junín
O en las casas de Yerbal.

Como en los tientos de un lazo
Se entrevera nuestra historia.
Esa historia de a caballo
Que huele a sangre y a gloria.

Milonga de aquel gauchaje
Que arremetió con denuedo.
En la pampa que es pareja,
O en la cuchilla de Haedo.

¿Quién dirá de quiénes fueron
Esas lanzas enemigas
Que irá desgastando el tiempo,
Si de Ramírez o Artigas?

Milonga de los morenos
de la Concepción que, al grito
de Soler, atropellaron
En la carga del Cerrito.

Para pelear como hermanos
Era buena cualquier cancha;
Que lo digan los que vieron
Su último sol en Cagancha.

Hombro a hombro o pecho a pecho,
Cuántas veces combatimos.
¡Cuántas veces nos corrieron,
Cuántas veces los corrimos!

Milonga del olvidado
Que muere y que no se queja;
Milonga de la garganta
Tajeada de oreja a oreja.

Milonga del domador
De potros de casco duro
Y de la plata que alegra
El apero del oscuro.

Milonga de la milonga
A la sombra del ombú
Milonga del otro Hernández
Que se batió en Paysandú.

Milonga para que el tiempo
Vaya borrando fronteras;
Por algo tienen los mismos
Colores las dos banderas.

EL CABILDO

por Ruben H. Bresciano

Los Cabildos existieron en **España** antes que la monarquía y desempeñaron un papel principalísimo en la historia política española, llegando a causar temores a los mismos reyes. Esta circunstancia hizo que Carlos V primero y luego su hijo Felipe II, abolieran en España la nombrada institución, que se conservó, no obstante, en América, con la mayor parte de las prerrogativas de que gozaba en la península ibérica.

El vocablo Cabildo deriva de Capildo, del latín Caput, o sea el gobierno o cabeza de la localidad o corporación, siendo esta palabra sinónimo de Ayuntamiento. El fundador de Montevideo y Gobernador de las Provincias del Río de la Plata, don Bruno Mauricio de *Zabala, después de formalizados los* requisitos previos, procedió a instalar, el 1º de enero de 1730, el primer Cabildo de Montevideo, que fue denominado Cabildo, Justicia y Regimiento de la ciudad. La citada corporación estuvo compuesta por los siguientes regidores o cabildantes: un **Alcalde de Primer Voto**, don José Vera y Perdomo, encargado de administrar la justicia civil y criminal de primera instancia, de regular el precio de los artículos de consumo; cuando el Gobernador estaba ausente, ejercía sus funciones con todas las prerrogativas y derechos, detentaba además el cargo de Juez en las causas de los naturales; un **Alcalde de Segundo Voto**, don José E. Fernández Medina, quien estaba investido de funciones similares a las del Alcalde de Primer Voto, ocupaba también el cargo de Juez de Menores; un **Alguacil Mayor**, don Cristóbal Cayetano de Herrera, encargado de vigilar el pago puntual de los impuestos y de capturar a los delincuentes; un **Alférez Real**, don Juan Camejo Soto, quien transportaba *el estandarte real en las fiestas y so*lemnidades; un **Fiel Ejecutor**, don Isidro Pérez Rojas, a quien le estaba encomendado el cuidado de que en la ciudad no faltase lo necesario para el diario vivir, castigando a los vendedodores que engañasen a los compradores; un **Depositario General**, don Jorge

Burgues que guardaba los valores que se depositaban judicial o administrativamente; un **Síndico Procurador General**, don José González de Melo, defensor de los intereses fiscales; un **Alcalde de la Santa Hermandad**, don Juan Antonio Artigas, quien entendía en los delitos cometidos fuera de la ciudad y un **Alcalde Provincial**, don Bernardo Gaytán. Fueron numerosos los obstáculos que le tocó vencer al Ayuntamiento de la ciudad de Montevideo en los primeros tiempos. La escasez de población por una parte y por la otra, la falta absoluta de recursos que tenían los primitivos Cabildos de Montevideo, impidieron el desarrollo amplio de sus actividades, como entidad destinada al fomento de la nueva población. Las Leyes de Indias señalaban a los Cabildos los recursos o "propios" de la ciudad. Se establecían cuatro categorías diversas, existiendo leyes y ordenanzas especiales que determinaban la distribución de los gastos de los Cabildos. Montevideo, ciudad que se encontraba comprendida en la tercera categoría, no pudo gozar en los primeros tiempos de rentas propias, porque Zabala libró a sus pobladores de toda clase de impuestos. Esta circunstancia dejó al comienzo en estado insolvente al Cabildo, pero con posterioridad se pudo formar el fondo de "propios" (tierras destinadas al arrendamiento) con el producido del impuesto decretado por el Cabildo, consistente en medio real por cada cabeza de ganado vacuno que se faenara para el abasto de la población. Otros recursos provinieron de los arrendamientos de los terrenos del "ejido" (campos ubicados en las afueras de la ciudad) y con el de los terrenos señalados para "propios".

LA SEDE DEL CABILDO

La precaria situación económica de la primera época hizo que el Cabildo careciese de local propio. Las sesiones se celebraron al comienzo en la casa del práctico del Río de la Plata, Capitán don Pedro Gronardo, que era propietario de una modestísima casa de adobe, ubicada en la calle de la Frontera (actual Piedras) y de la Iglesia (Ituzaingó). En el año 1734 fue entregada al comandante militar de la plaza, pasando entonces los regidores a sesionar en el domicilio de alguno de ellos. Cuando el Cabildo comenzó a poseer algunas pequeñas entradas, sus miembros resolvieron levantar en 1737, una modestísima casa, que serviría de asiento al Ayuntamiento y a la Cárcel. Estaba ubicada en la intersección de la calle de la Carrera (Sarandí) y de la del Medio (Juan C. Gómez) en cuya construcción se invirtió la modestísima suma de $ 211.00 que poseía el Cabildo en sus arcas. Vencidas las dificultades para la adquisición de local, los cabildantes tuvieron que sostener una lucha semejante para amueblar las oficinas y la sala de actos públicos. En el año 1803 se comenzó a demoler el edificio, visto el estado precario que presentaba, comenzándose al año siguiente la construcción de uno nuevo, bajo la dirección del Maestro Mayor de Reales Obras, don Tomás Toribio. Al cabo de seis años la sala capitular se erguía en su nueva ubicación.

OBRAS Y RECURSOS

La constitución de los Cabildos fue difícil durante los primeros años de su funcionamiento. Lo poco numeroso de la población y la falta de elementos capaces para ejercer el desempeño de las complejas funciones que las Leyes de Indias asignaban a los regidores, dificultó los primeros pasos de dicha corporación. No obstante los inconvenientes, los Cabildos montevideanos funcionaron con regularidad y procuraron elaborar el progreso de la joven ciudad. Pese a que la autoridad municipal primitiva estuvo con frecuencia

envuelta en conflictos con las autoridades militares primero y con los gobernadores luego, los que en muchos casos trataron con desconsideración a la más encumbrada representación civil de la ciudad, pudo realizar una obra proficua y duradera. Por medio de los "Bandos de buen gobierno" el Cabildo se ocupó constantemente del adelanto moral y material de la población, iniciando obras de progreso edilicio, fundando hospitales, graneros, cementerios y lazaretos. Los problemas planteados por la falta de alumbrado, el consumo de agua potable y el estado de las calles, son ejemplo de las dificultades que tuvo que enfrentar el Cabildo de Montevideo. La ciudad estaba en tinieblas, llena de zanjas, huecos y albañales; para salir en horas de la noche era necesario acompañarse de linternas con el fin de evitar tropiezos y caídas. Era por lo tanto indispensable la colocación de alumbrado público, fundamentalmente en las calles más importantes y en las más pobladas. El Cabildo creó el impuesto de alumbrado público, fijándolo en real y medio por puerta. De esa forma, la parte más poblada de la ciudad, fue dotada de faroles altos, de forma ovalada, con largos pescantes de hierro. Según arancel que fijó el Ayuntamiento se fabricaron velas de sebo, llamadas "de baño", de dos tercios de largo, que constituyeron la base del alumbrado público. Para los habitantes del Montevideo colonial, el consumo de agua representaba una carga de $ 30.000 anuales. Tal era el costo del agua que se consumía en la ciudad, proveniente de las fuentes de la Aguada, vendida en las calles a tres baldes por medio real. Al menor síntoma de sequía, los aguateros subían el precio del agua, llevándolo a cantidades exhorbitantes. Con el fin de solucionar el problema, el Cabildo creó varios impuestos, que por su escaso monto, no constituían una carga para la población. Con su producido, se dotó a la ciudad de agua potable y se instaló un lavadero público, transformando el nivel de higiene de una población expuesta a diversas epidemias. Las calles de Montevideo no contaban en sus primeros tiempos con empedrado. En épocas de lluvia eran intransitables, formándose enormes pantanos que ocupaban cuadras enteras. Para trasladarse de una vereda a otra, los vecinos colocaban una hilera de piedras o ladrillos denominados "pasos". El empedrado de la ciudad, tan necesario para mejorar las condiciones de tránsito, fue instalado en los comienzos del siglo XIX, ya que los sucesivos Cabildos del siglo XVIII no quisieron gravar a los habitantes con impuestos que consideraban inadecuados. Cuando se decidió a efectuar la mejora de las calles, el Ayuntamiento solamente exigió de los vecinos más acaudalados, el aporte de medio real por vara cuadrada de empedrado, quedando eximidos del pago los vecinos de pocos recursos. Con la recaudación obtenida las autoridades capitulares pudieron dotar progresivamente de empedrado a las calles de la ciudad.

NOMENCLATURA Y CENSO

El Cabildo de Montevideo otorgó denominación a las calles de la ciudad durante el año 1730. Las 14 primitivas calles fueron: De la Frontera (actual Piedras), De Afuera (Reconquista), Media Calle (Juncal), De la Fuente (Cerrito), De la Cruz (25 de Mayo), Real (Rincón), De la Carrera (Sarandí), Del Piquete (Buenos Aires), De Callo (Misiones), Traviesa (Zabala), Del Puerto Chico (Treinta y Tres), De la Iglesia (Ituzaingó), Del Medio (Juan C. Gómez) y Entera (Bartolomé Mitre). En el año 1778 el Cabildo resolvió extraer del santoral católico los nombres de las calles, las que pasaron a denominarse: San José (Guaraní), Santo Tomás (Maciel), San Vicente (Pérez Castellanos),

San Benito (Colón), San Agustín (Alzáibar), Santiago (Solís), San Diego (Washington), San Francisco (Zabala), San Felipe (Misiones), San Joaquín (Treinta y Tres), San Juan (Ituzaingó), San Fernando (Juan C. Gómez), San Telmo (Bartolomé Mitre), San Miguel (Piedras), San Luis (Cerrito), San Pedro (25 de Mayo), San Gabriel (Rincón), San Carlos (Sarandí), San Sebastián (Buenos Aires) y San Ramón (Reconquista). Estas nuevas denominaciones continuaron subsistiendo hasta los primeros años de haberse organizado el Uruguay como estado independiente. Otras de las preocupaciones del Cabildo fue la realización de un censo de los habitantes de Montevideo. En el año 1778, el Alcalde de Primer Voto comisionado por el Cabildo efectuó un censo general de la ciudad y su jurisdicción, que alcanzó a la cifra de 9.358 habitantes y 2.157 casas, distribuidos en: 6.695 españoles y criollos, 1.386 esclavos. 562 negros libres, 538 pardos libres y 177 indios.

CABILDOS ABIERTOS

El Cabildo de Montevideo, luchando continuamente contra las leyes que decretaban su organización y aun contra la voluntad de las autoridades españolas, fue alcanzando en forma lenta pero firme, una verdadera autonomía, que lo llevó a convertirse en una corporación revolucionaria. Tuvo además el privilegio de ser Montevideo la ciudad americana en donde se celebraron mayor número de Cabildos abiertos durante la dominación española. Cabildos abiertos eran aquéllos que se efectuaban con la participación del vecindario y los temas tratados siempre fueron variados: construcción de iglesias, de hospicios, defensa de la ciudad, cobro de diezmos por la iglesia, tratamiento a los indios que vivían en la jurisdicción de la ciudad. Los más importantes fueron los celebrados: el 22 de julio de 1730, el 10 de agosto de 1732, el 25 de setiembre de 1735, el 23 de mayo de 1745, el 24 de mayo de 1750, el 23 de abril de 1752, el 3 y el 9 de octubre de 1757, el 21 de setiembre de 1760, el 4 de mayo de 1764, el 23 de junio de 1790 y el 21 de setiembre de 1808, éste sin duda el más trascendental por sus proyecciones, ya que se organizó una Junta de Gobierno independiente de la de Buenos Aires.

INVASIONES INGLESAS

Cuando se consumó la conquista de Buenos Aires por los ingleses, en junio de 1806, el Cabildo de Montevideo acometió la empresa de reconquistar la capital del Virreinato del Río de la Plata. El Ayuntamiento montevideano nunca como en ese instante fue tan directo portavoz del vecindario de la ciudad y su prestigio, por consiguiente, tan importante. Para financiar los gastos que demandaba la empresa se recaudó entre el vecindario la suma de $ 252.000. El ejército formado por el Cabildo fue puesto al mando de Liniers quien a su frente inició la reconquista de la ciudad de Buenos Aires. Por el papel que le cupo en la reconquista el Rey de España otorgó a la ciudad de Montevideo el título de "Muy Fiel y Reconquistadora", agregando al escudo de sus armas las banderas inglesas abatidas apresadas en la reconquista de Buenos Aires, con una corona de olivos sobre el Cerro atravesada por las armas reales, una palma y una espada.

REVOLUCION DE MAYO

En el momento de producirse en 1810 el Movimiento de Mayo en Buenos Aires, el Cabildo de Montevideo resolvió mantener su firme adhesión al Consejo de Regencia español, instalado en Cádiz, rechazando el reconocimiento de la Junta porteña. Iniciados los movimientos insurreccionales en la

Banda Oriental, el Cabildo montevideano adoptó el papel de intermediario ante las autoridades realistas españolas, las que prometieron auxilio a la plaza sitiada por los patriotas, con el propósito de ganar las simpatías de sus pobladores. Mientras tanto, lo más selecto del vecindario patriota emigrado de la ciudad que estaba en poder de los españoles y con la adición de los habitantes de extramuros, procedió a la elección de un gobierno denominado Cuerpo Municipal, que se estableció en la villa de Canelones; el mismo estuvo integrado por José Artigas, Gobernador Militar y Presidente del Cuerpo Comunal, Tomás García de Zúñiga y León Pérez, Jueces Generales, Santiago Sierra, Depositario de los fondos públicos de la Provincia, Juan José Durán, Juez de Economía, Dr. José Revuelta, Juez de Vigilancia y Asesor en las causas en que esté impedido el propietario, Juan Méndez y Francisco Plá, Protectores de Pobres, Dr. Bruno Méndez, Expositor General de la Provincia y Asesor del Cuerpo Municipal, Miguel Barreiro, Secretario del Gobierno y José Calleros, Escribano Público de la Corporación. Los cargos, con algunas variantes, correspondían a los mismos que se distribuían entre los cabildantes. Los Jueces Generales equivalían a los Alcaldes de Primero y Segundo Voto; el Depositario de Fondos Públicos, al Depositario General; el Juez de Vigilancia y Asesor, al Regidor Juez de Policía; los Protectores de Pobres y Menores y el Expositor General y Asesor de la Junta Municipal, al Síndico Procurador. La Junta Municipal creada en campo patriota, de constitución semejante a los Cabildos, tenía funciones claramente determinadas: de justicia, policial, de defensa de pobres y parcelación de arbitrios. El nuevo gobierno municipal creado por los patriotas, no llegó, empero, a cumplir con las finalidades que motivaron su instalación, ya que los acontecimientos políticos del momento obligaron al retiro de Artigas, con las tropas orientales, del campo sitiador.

DOMINACION PORTEÑA

Evacuada la plaza de Montevideo por los españoles, el Cabildo volvió a regirse por la nueva legislación indiana, con subordinación al Delegado que el Directorio de Buenos Aires mantuvo en la ciudad. Durante el período de dominación porteña el Cabildo estuvo integrado por nativos de la Banda Oriental, los que colaboraron estrechamente con la política dictada desde Buenos Aires. Las nuevas autoridades municipales se adueñaron de las propiedades de los habitantes patriotas orientales, organizando levas de ganado, imponiéndoles contribuciones elevadísimas con el fin de despojarlos de sus propiedades; a una contribución ordinaria siguió otra de carácter extraordinario, las que debían ser pagadas mensualmente. A los españoles también les fueron confiscados los bienes por decreto. La persecución contra ellos fue efectuada con saña, por la nueva autoridad municipal, obligándolos, bajo pena de prisión, a declarar el monto exacto de sus capitales. Para dar aspectos de legalidad a las arbitrariedades, el Delegado del Gobierno de Buenos Aires, Rodríguez Peña, Gobernador de la ciudad, designó un Juez de Propiedades Extrañas, que residía en el Cabildo y ante el cual se debían presentar todos aquellos cuyas propiedades estuvieran en litigio.

GOBIERNO ORIENTAL

Con la retirada de las tropas porteñas, la situación no mejoró. En efecto, una vez establecido el gobierno, de inspiración artiguista, el Delegado del Jefe de los Orientales, Fernando Otorgués, mantuvo con el Cabildo de Montevideo relaciones de las mismas ca-

racterísticas que la de los antiguos gobernadores españoles. Como el Cabildo existente era de inspiración porteña, se procedió a la elección de otro, resultando electo Alcalde de 1er. Voto don Tomás García de Zúñiga. El Ayuntamiento fue elevado a la categoría de Cabildo Gobernador, con funciones de contralor político y militar de la plaza. La actitud de Otorgués debilitó los vínculos de Artigas con el Cabildo montevideano, al no cumplir aquél con las directivas que impartía el Jefe de los Orientales. Otorgués vejó continuamente a la autoridad comunal, obligando a huir a los vecinos, frente a la magnitud de los atropellos que se cometían contra ellos. Desconforme con la administración de su delegado, Artigas ordenó su sustitución, nombrando para ocupar el cargo a don Miguel Barreiro. Durante el apogeo artiguista, se modificó la constitución de los Cabildos y su forma de elección, procurándose que interviniera más directamente la voluntad popular. Reunido en Cabildo abierto, el vecindario dispuso que los ciudadanos de cada zona, eligiesen a dos vecinos de confianza, los que en su carácter de electores, concurrirían a las casas consistoriales, para designar, reunidos en asamblea, al nuevo Cabildo. Se variaron de esa forma las normas establecidas en el derecho indiano, quedando abolido el procedimiento de la elección de cabildantes por parte del Cabildo saliente. A pesar de estos procedimientos más democráticos, se seguía rechazando la instalación del sufragio popular para la elección de autoridades municipales. Bajo la inspiración de las doctrinas artiguistas, varias fueron las directivas que imprimió a su gobierno el Cabildo montevideano. En materia civil, la justicia era morosa y cara, la instrucción pública estaba en decadencia, la higiene descuidada. Las nuevas autoridades comunales, trataron de remediar esa situación, reorganizando la justicia, instalando centros de asistencia médica, fundando escuelas, etc. Para alcanzar esos fines se estableció una contribución mensual entre las casas de comercio.

También al Cabildo artiguista se le debe la primera división departamental de la Banda Oriental. El 27 de enero de 1816, la zona ubicada al sur del Río Negro fue dividida en seis departamentos, los que serían administrados por sus respectivos Cabildos, que dependerían a su vez del montevideano. Los seis departamentos creados fueron: **Montevideo** y extramuros (se extendía hasta Peñarol); **Maldonado** (que comprendía los actuales departamentos de Maldonado, Rocha y parte de Lavalleja); **Santo Domingo de Soriano** (actual departamento de Soriano); **Guadalupe** (actual Canelones); **San José** (actualmente los departamentos de Florida, Flores y San José) y **Colonia** (actual Colonia). Las zonas de Cerro Largo, la ubicada entre los ríos Yí y Negro y la del norte del Río Negro, así como todos los pueblos emplazados en ellas, por su escasa población, fueron gobernados por jueces, sin dependencia de ningún departamento.

INVASION PORTUGUESA

Con fecha 28 de junio de 1816 el Cabildo montevideano suscribió una proclama, alertando a la población sobre la posibilidad de una intervención portuguesa en la Provincia Oriental. Los cabildantes Giró y Durán fueron enviados a Buenos Aires en el momento de producirse la invasión, para solicitar la ayuda del gobierno porteño. Como condición, el Director Pueyrredón, solicitó, a su vez, la incorporación incondicional de la Banda Oriental a las Provincias Unidas del Río de la Plata, lo que fue rechazado categóricamente, tanto por los cabildantes montevideanos, como por el Gral. Artigas. Una vez iniciado el avance portugués hacia

el sur, la actitud del Cabildo de Montevideo cambió radicalmente. Solicitó a Artigas autorización para demoler las fortificaciones de la ciudad, petición que, naturalmente, fue denegada por el Prócer. Al aproximarse las fuerzas portuguesas a la ciudad de Montevideo, se reunió el Cabildo, el que, luego de un cambio de ideas decidió con fecha 19 de enero de 1817, entregar la plaza al comandante portugués Lecor. El argumento esgrimido fue el de admitir la protección del Rey de Portugal, para paliar, en su concepto, la anarquía reinante en la Banda Oriental durante los últimos tres años. Una vez establecidos los portugueses en Montevideo, el Cabildo se rigió por la antigua legislación de Indias, aunque con facultades más restringidas, al haber desaparecido las prerrogativas políticas que poseían en el período artiguista. Los regidores obedecieron fielmente las resoluciones del comandante Lecor, quien otorgó al Cabildo — y se las quitó cuando quiso — facultades extraordinarias. Llegó a obligar al Cabildo a canjear territorios comprendidos entre el río Ibicuy y una línea que iba desde el Yaguarón hasta el Arapey, a cambio de la instalación de una farola en la Isla de Flores. Dicho acuerdo no fue ratificado por el Rey de Portugal, el que consideró que el Cabildo de Montevideo no representaba a la Banda Oriental. Los sucesivos Cabildos que gobernaron a la ciudad de Montevideo durante la dominación portuguesa, efectuaron diversas obras, entre las que cabe destacar: rehabilitación del faro del Cerro, prosecución de la construcción del Hospital de Caridad y de la Iglesia Matriz, construcción de la Inclusa o Casa Cuna, instalación de empedrado en diversas calles y mejoramiento de las condiciones higiénicas de la ciudad. Se efectuó, además, un censo de población que arrojó una cifra aproximada a los 20.000 habitantes. Cuando se produjo la declaratoria de independencia del Brasil, el Cabildo montevideano, a diferencia de los de San José, Maldonado, Colonia, Minas, Canelones, etc., mantuvo su reconocimiento a la autoridad del Rey de Portugal. Las diferencias surgidas entre los jefes portugueses y brasileños, fueron aprovechadas por los integrantes de los Cabildos de los años 1822 y 1823, para comenzar un movimiento de índole revolucionario. El 29 de octubre de 1823 se resolvió declarar nula la incorporación a la corona portuguesa efectuada por el Congreso Cisplatino en 1821, incorporando a su vez, a la Provincia Oriental a las restantes del Río de la Plata. Pero en otra actitud que revela el desconcierto en que se movía en ese período el Cabildo de Montevideo, se juró el 9 de mayo de 1824, lealtad a la Constitución del Brasil y a su Emperador Pedro I.

SUPRESION DE LOS CABILDOS

Al producirse en la Banda Oriental, en el año 1825, el levantamiento contra el Imperio del Brasil y su inmediata incorporación a las Provincias Unidas del Río de la Plata, entró en vigencia la Constitución unitaria argentina, que suprimía los Cabildos. La Asamblea Provincial, presidida por don Gabriel A. Pereira, reunida en la villa de Canelones, el 6 de octubre de 1826 dictó un decreto que establecía que desde el 1º de enero de 1827 quedarían suprimidos los Cabildos y que sus propiedades y rentas pasarían a la Provincia. Una vez proclamada la independencia del nuevo Estado Oriental, su Asamblea Constituyente y Legislativa, dictó una ley especial con fecha 26 de enero de 1829, sobre los bienes muebles e inmuebles de los Cabildos, el que fue reglamentado por decreto del Poder Ejecutivo del mismo año. Este fue cumplido de inmediato, desapareciendo en esa forma la institución de los Cabildos, escuela de gobierno

propio provincial y cuna de los primeros pronunciamientos políticos de Montevideo. *Los Cabildos fueron sustituidos* en la Constitución de 1830, por las Juntas Económico-Administrativas, que heredaron parte de sus cometidos, pero carecieron, en realidad, de su importancia política.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA:

"Los Cabildos Coloniales" del Dr. José Salgado.

"Cabildos Coloniales" de Olga Zabala Mántaras.

"El Cabildo de Montevideo" de Carlos Pérez Montero.

"Anales Históricos" de Horacio Arredondo.

"Montevideo antiguo" de Isidoro de María.

"Nomenclatura de Montevideo" de Alfredo Castellanos.

"Historia compendiada de la Civilización Uruguaya" de Orestes Araújo.

"El Gobierno Colonial en el Uruguay" de *V. Pablo Acevedo.*

"Estudios literarios" de Francisco Bauzá.

"Boletín Municipal del Concejo de Administración de Montevideo".

EL ÑANDUBAY

por SERAFIN J. GARCIA

Cuéntase que hace ya muchos siglos, cierta poderosa tribu guaraní estuvo gobernada por un cacique de pétreo corazón, llamado Corumbé, a quien jamás conmovía el infortunio ajeno. El fiero cacique era padre de una doncella de esplendorosa hermosura, la dulce y tierna Ivotí, único ser en el mundo que él amaba a su modo, con feroz egoísmo, y cuyos encantos múltiples desvelaban a los mejores guerreros de la tribu.

Entre estos guerreros destacábase por su intrepidez, su coraje, su destreza y su fuerza, el que respondía al nombre de Umanday, que era en la carrera ágil como un guasubirá, certero en el flechazo como el jaguar en el salto, y de una agudeza visual que bien podía competir con la de los halcones.

El corazón de la bella Ivotí no era insensible, por cierto, a los requerimientos del apuesto Umanday, con quien cambiaba miradas furtivas pero cargadas de promesas de amor, cada vez que podían ambos burlar la vigilancia del celoso padre.

Tras constantes acechos y largos días de frustradas esperas, el joven indio consiguió cierta tarde verse a solas con la moza, aprovechando la circunstancia de que el cacique había salido de caza.

Pero he aquí que cuando la pareja se encontraba con las manos entrelazadas, intercambiando las más dulces palabras de cariño, y sin acordarse en absoluto del feroz Corumbé, éste apareció de improviso en el claro del bosque donde se habían reunido los enamorados, interrumpiendo con furiosos gritos y terribles gesticulaciones aquella idílica escena.

—¡Traidor! — gritó el cacique dirigiéndose hacia el joven guerrero — ¿Es así como pagas la confianza que siempre te he dispensado? ¡Ahora mismo te mataré como a una víbora!

—Amo a su hija y quiero desposarla. Ese es mi único delito. Puede matarme, si lo entiende justo, que no me defenderé.

Entonces el desalmado Corumbé tuvo una idea diabólica, brutal, como todas las que germinaban en su cerebro cruel.

—Te pondré a prueba para saber si eres digno de Ivotí — dijo al enamorado mancebo —. Tendrás que permanecer de pie en este mismo lugar, sin dar un paso siquiera, hasta que yo regrese, dentro de tres dias. Si me deso-

bedeces, la guardia que dejaré custodiándote te acribillará a flechazos de inmediato. En cambio si te mantienes firme, será tuya la mano de mi hija.

—Acepto — respondió con voz firme y actitud serena el apasionado Umanday.

Y acrecentada por el amor su natural entereza, aguardó sin moverse que transcurriera el plazo. Llegó la noche. Amaneció el nuevo día. Volvieron las tinieblas. Vino otra vez la aurora. Y el animoso indio proseguía de pie. Los ardientes rayos del sol estival taladraban su cráneo. Tábanos y jejenes le hundían ávidamente el aguijón en las carnes. Aviesos cuervos revoloteaban sobre su cabeza. Para ahuyentar el sueño, se mordía los labios y se clavaba las uñas en el pecho. Pero el cansancio y el sufrimiento iban doblando poco a poco sus piernas, que no cambiaban de sitio, sin embargo.

Expiró el plazo fijado sin que Umanday, ya inconsciente, se diera cuenta de ello. Recién a los cinco días hízose presente en el lugar el bárbaro cacique. El joven indio ya no respiraba. Pero seguía erguido sin embargo.

Trémulo de espanto, Corumbé lo empujó con violencia, sin lograr derribarlo. Entonces miró hacia abajo y advirtió que los pies de Umanday estaban enraizados en la tierra, que sus retorcidas piernas habíanse unido formando un durísimo tronco de corteza grisácea, que de su cabeza y su cuerpo brotaban ramas espinosas, duras y retorcidas también.

Tupá acababa de realizar un milagro. Y a su conjuro había nacido el ñandubay, árbol sufrido y recio como el indio que lo sustentara con sus nervios y sus músculos, con sus poderosos huesos y con su sangre bravía e indomable.

EL PALACIO TARANCO

por MARÍA JULIA ARDAO

Con la inauguración del Museo de Artes Decorativas, instalado en sus dependencias, se ha incorporado recientemente a la vida cultural del país, el Palacio Taranco que constituye en nuestro medio, la expresión más acabada de la arquitectura residencial privada de principios de siglo.



Emplazado en el corazón de la Ciudad Vieja, su ubicación lo liga a los orígenes mismos de la ciudad lo que constituye un motivo para la evocación histórica. Circundado por las actuales calles 1º y 25 de Mayo, Solís y Plaza Zabala, el sitio estuvo vinculado a las primeras fortificaciones realizadas por los españoles en la península en *abril de 1724, tres meses después* de su arribo a ella, en cumplimiento de órdenes expresas del Rey Felipe V con quien se había iniciado en el trono español, la dinastía de los Borbones.

Las obras defensivas exteriores del primitivo Fuerte de la Plaza de San Felipe y Santiago de Montevideo ocupaban parte del lugar.

Construida posteriormente la Ciudadela o Fuerte Grande, y arruinadas las primitivas fortificaciones, éstas fueron demolidas conservándose la zona cen*tral de las mismas, el Fuerte propia*mente dicho, utilizado como residencia de los Gobernadores en el período hispánico y luso-brasileño y como Casa de Gobierno desde 1830 hasta 1879, año en que el gobernador Latorre dispuso su demolición, construyéndose en su lugar la actual Plaza Zabala en homenaje al fundador de la ciudad que había surgido precisamente en aquel sitio. Un siglo antes, de acuerdo a la documentación de la época, se había abierto la calle que conducía directa*mente a él, de donde derivó su nombre* de calle del Fuerte, hoy llamada 1º de Mayo, en recordación del gran acontecimiento que tuvo lugar ese día del año 1829, cuando, libre la ciudad del dominio extranjero, entraron las primeras autoridades nacionales instalalas después de celebrada la Convención Preliminar de Paz de 1828 que *puso fin a la guerra con el Imperio* del Brasil, haciendo desde entonces efectiva la independencia declarada tres años antes en la Villa de la Florida por los representantes del pueblo oriental. El Gobierno Provisorio y la Asamblea Constituyente, escoltados por el ejército patrio desde la Aguada donde se encontraban, penetraron en la ciudad por el Portón de San Pedro sobre la actual calle 25 de Mayo, dirigiéndose por esta vía hasta la del Fuerte que les introdujo en éste, transformado desde aquel día en sede del Gobierno de la República. En 1843, *cuando el Jefe Político de Montevideo,* Andrés Lamas, reformó con sentido patriótico y nacionalista la nomenclatura de las calles de la ciudad, sustituyendo los nombres de la época colonial tomados del santoral romano, por los episodios heroicos de la epopeya emancipadora o nombres vinculados a la tradición del país, la calle del Fuerte recibió el de 1º de Mayo, día de los Santos patronos de la ciudad, San Felipe y Santiago, en que sirvió de escenario al jubiloso acontecimiento con *que culminaban veinte años de lucha* por la libertad.

La actual configuración de la pequeña manzana en que está emplazado el Palacio Taranco aparece por primera vez como terreno baldío, en el plano de la ciudad de Montevideo levantado en 1783 por orden del Virrey Juan José de Vertiz y Salcedo. Diez años después se inició su edificación cuando, por disposición del Gobernador Político y Militar Don Antonio Olaguer y Feliú, Don Manuel Cipriano de Melo — *rico comerciante portugués de* la plaza — levantó el primer teatro que tuvo Montevideo, la llamada Casa de Comedia o Coliseo, en un solar cuyo frente miraba a la Calle del Fuerte, es decir, 1º de Mayo en la nomenclatura actual.

Según el historiador Juan E. Pivel Devoto, el propósito que animó al Go*bernador Olaguer y Feliú al disponer* la erección de la Casa de Comedia fue el de distraer al pueblo de "las ideas de libertad" que, difundidas por la Revolución Francesa, agitaban la América hispánica de fines del siglo XVIII.

Hasta 1800 fue éste el único edificio de la manzana cuya parte sur integraba la Plazoleta del Fuerte.

Desde el establecimiento de la Casa de Comedia y por más de un siglo, el lugar estuvo ligado a los orígenes de la vida teatral del país. Teatro de San Felipe y Santiago fue el nombre que se le dio después de la paz de 1828. En 1843, vendido por el Estado a Don Juan da Silva Figueira — también comerciante portugués — se le llamó Teatro del Comercio. Reconstruido y ampliada su superficie, continuó funcionando en la década del cincuenta con el nombre de Teatro San Felipe. Don Juan Henriquez Figueira, sobrino y administrador del antiguo propietario, lo hizo demoler en 1878 para construir en el mismo terreno otro teatro de mayor importancia que pudiera competir exitosamente con el Teatro Solís, inaugurado en 1856 y el Teatro Cibils, en 1871.

El nuevo Teatro San Felipe abrió sus puertas el 1º de mayo de 1880, funcionando hasta 1908, fecha en que se procedió a su demolición conjuntamente con los otros tres edificios que lo rodeaban y que en el curso del siglo XIX se habían levantado en la misma manzana, en los solares ubicados sobre las calles 1º y 25 de Mayo, 25 de Mayo y Solís y sobre 1º de Mayo, la Plaza Zabala y Solís.

La demolición del teatro San Felipe y de las tres casas que ocupaban la superficie de la pequeña manzana respondía a la próxima construcción del Palacio Taranco. Los Sres. José, Félix y Hermenegildo Ortiz de Taranco habían adquirido los cuatro solares al Banco Hipotecario del Uruguay, el 22 de marzo de 1907, con la idea de hacer levantar allí su residencia particular. El proyecto de construir un edificio único en la pequeña manzana había estado indudablemente dentro de los planes de edificación de la Compañía Nacional de Crédito y Obras Públicas, presidida por el financista español Emilio Reus, ya que esta compañía había adquirido entre 1888 y 1889 los cuatro solares en que estaba dividida, solares que pasaron a ser propiedad del Banco Hipotecario del Uruguay en 1895 cuando se liquidó la Compañía Nacional de Crédito y Obras Públicas.

En la planta urbana de la Ciudad Vieja el predio elegido por los Sres. Ortiz de Taranco para erigir un palacio, es el que por su conformación, ofrece características más singulares. Estaba asociado a la tradición cultural de la ciudad, delimitado por la calle del Portón (25 de Mayo), la de mayor importancia social y comercial, por la que habría de llamarse 1º de Mayo, que dio acceso al Fuerte, Casa de Gobierno, por la que transitaron todos los gobernadores coloniales de Montevideo y autoridades nacionales hasta 1879, con frente sobre un espacio libre en el que se emplazaría el monumento a Zabala; era un sitio pleno de sugestión histórica porque en él se había iniciado el proceso fundacional de Montevideo. En toda la ciudad no podía hallarse un solar de ubicación más privilegiada y más identificado con los orígenes de nuestra formación social.

* * *

Los hermanos Ortiz de Taranco eran naturales de el Portazgo de Vilaboa en las proximidades de La Coruña. Descendían de una familia castellana emigrada a Galicia en la época de la guerra contra la invasión napoleónica. Su abuelo, Don José Ortiz de Taranco había nacido en el Valle de Mena, en Castilla la Vieja, cerca de Santander, en el poblado de Taranco. Su activa y comprometedora participación en la lucha contra la dominación francesa le obligaron a abandonar el solar nativo. Hermenegildo, el menor de los tres hijos varones que tuvo de su matrimonio con Doña Feliciana Orrantía, se esta-

bleció como administrador de Rentas en el Portazgo de Vilaboa formando su familia con Doña Juana Viñal, de la que tuvo cuatro hijos: José, nacido en 1858; Natividad, en 1862; Félix, en 1866 y Hermenegildo, en 1870.

A los catorce años de edad, José, el mayor de ellos, después de haber cursado el bachillerato, incitado por la modestia del medio, la precariedad de recursos económicos y la sugestión de América, emigró al Río de la Plata, dirigiéndose a Buenos Aires. Sin embargo, su destino fue Montevideo. Circunstancias imprevistas determinaron su arribo a nuestro puerto. En Montevideo y Durazno transcurrieron sus primeros cuatro años de emigración hasta que, en *1876*, estabilizó su situación al entrar a trabajar en la casa importadora de Brito, Seijo y Cía. de Montevideo, en la que, seis meses después de su ingreso, ocupaba el cargo de Contador. Sus condiciones personales de inteligencia, capacidad de trabajo y hombría de bien, afianzaron su situación siendo años más tarde, habilitado con un porcentaje en las utilidades de la firma. La posición conquistada le indujo a traer a su hermano Félix en *1880* y cinco años después, ambos hacen venir a Hermenegildo. Para esa fecha 1885, José se había convertido en prestigioso hombre del comercio montevideano, socio de la firma Díaz Taranco que en 1892, se transformó en la razón social Taranco y Cía., integrada por los tres hermanos Ortiz de Taranco y Don Pedro Sánchez. Félix Ortiz de Taranco, alternó su actividad comercial con la vida deportiva. No sólo practicaba diversos deportes: remo, esgrima, football, sino que actuó en la dirección de varias instituciones de ese carácter: L'Avenir, el Club Nacional de Regatas y la Liga Uruguaya de Football de la que fue presidente.

La enfermedad de su hermano mayor, que lo inhabilitó para la vida activa, colocó a Félix, en 1894, en la precisión de tomar a su cargo no sólo los asuntos familiares sino también la dirección de los negocios que hasta entonces había tenido aquél. Agotado por el esfuerzo realizado debió apartarse por un tiempo. Se recuperó después de unos meses de descanso en el Sur de Chile. En 1898 casó con Doña Elisa García de Zúñiga de cuyo matrimonio tuvo nueve hijos: Elisa, Isabel, Félix, Fernando, María Elena, Luis, Amelia, Matilde y Alvaro Ortiz de Taranco.

La atención de los negocios y la formación de la nueva familia no le impidieron cultivar su espíritu por medio de la lectura y la música. Reunió una selecta biblioteca y bajo la influencia de Pablo Casals — que estuvo en Montevideo en 1904 — dedicó parte de su tiempo al estudio del violoncello.

* * *

A principio de este siglo, Don Félix Ortiz de Taranco pensó adquirir una gran casa para residir con su familia y hermanos luego de haber vendido la que poseía en las calles 25 de Mayo y Zabala, obra del Ingeniero Luis Andreoni. No encontrando ninguna que se adecuara a sus gustos y necesidades, decidió la construcción de una residencia, para lo cual la familia Taranco adquirió la pequeña manzana de las calles 25 y 1º de Mayo, Solís y la Plaza Zabala, próxima a la que hasta entonces había habitado y a la casa comercial instalada en la calle Cerrito. Don Félix Ortiz de Taranco con el consentimiento de su hermano Hermenegildo, dirigió todo lo relativo a la construcción de la residencia. Deseaba que la casa de acuerdo al gusto de la época y a la posición económica y social que habían adquirido, fuese una gran residencia, verdaderamente señorial.

Los proyectos presentados por los arquitectos nacionales a quienes consultó, no le complacieron, aunque alguno pudo parecerle interesante. A su

EL PALACIO TARANCO VISTO DESDE LA PLAZA ZABALA

juicio todos presentaban el mismo defecto emanado de la irregular forma del terreno: proyectaban la casa en el centro del predio, rodeada por un angosto jardín. Esta circunstancia le determinó a solicitar, por intermedio de su corresponsal en París, los servicios de arquitectos franceses.

Fueron elegidos Charles Louis Girault y Jules Leon Chifflot, dos de los arquitectos de más reputación en aquel momento dentro y fuera de Francia. Girault había adquirido gran renombre con la realización del Petit Palais des Champs Elysées; Chifflot era autor de la casa de Velázquez en Madrid.

Girault y Chifflot proyectaron en 1907 un magnífico palacio que sobrepasaba en proporciones y costo las aspiraciones de sus clientes, por lo que hubieron de enviarles un segundo proyecto igualmente magnífico pero ajustado a sus deseos. Este nuevo proyecto fue aceptado y de acuerdo a él se procedió en 1908 a realizar las obras de construcción que fueron encomendadas a Don Juan Adams. Finalizadas en 1910, el Palacio Taranco pasó a ser la residencia privada de mayor jerarquía levantada hasta entonces en Montevideo, "por su volumen y la belleza de su arquitectura exterior y de sus disposiciones interiores", según el juicio del distinguido arquitecto Raúl Lerena Acevedo, quien la describe en el siguiente pasaje: "El edificio ocupa la parte norte del solar y se desarrolla paralelamente a la calle 25 de Mayo; el jardín, la parte sur, con frente a la Plaza Zabala con la cual forma una sola unidad verde.

El edificio se compone de tres plantas: sótano, piso bajo y piso alto. La composición de las plantas está resuelta con la habilidad característica de los grandes maestros franceses de la Arquitectura, y en ellas se advierte su difícil facilidad para lograr claridad en la distribución, diferenciación e intercomunicación de los diversos ambientes.

La planta baja o "rez de chaussée" contiene los ambientes que integran la recepción. Su acceso principal se verifica por una elegante rotonda o entrada a cubierto, con portería anexa, situada en la esquina que forman las calles 1º de Mayo y 25 de Mayo. Una escalinata de mármol comunica la rotonda de entrada con el vestíbulo. Rodean a este amplio y suntuoso ambiente central de la recepción, el hall, el gran salón, la antesala y la caja de la escalera a la francesa que conduce a la planta alta.

El gran hall, de espléndidas proporciones, recibe luz del jardín a través de una "loggia". Por el lado opuesto, comunica con el gran salón y la sala de billar y "fumoir"; por su extremo anterior con el vestíbulo y el comedor y por el posterior con la antecámara de un departamento situado en esta planta que se desarrolla sobre la calle Solís sobre la cual tiene su entrada, compuesto de tres dormitorios, cada uno con su correspondiente baño contiguo.

La planta alta es la parte de la residencia destinada exclusivamente a la habitación. Contiene tres departamentos independientes, dos en conexión directa y el tercero por medio de una galería con una amplia antecámara, contigua a la caja de la escalera principal que se inicia en la planta baja. Esta antecámara comunica con la biblioteca situada sobre la calle 25 de Mayo y con la terraza-jardín por la cual recibe luz directa que se desarrolla sobre el cuerpo de la entrada a cubierto y departamento de portería descriptos. El departamento principal con frente al jardín, cuya vista domina desde una terraza, se compone de un dormitorio central interpuesto entre el "boudoir", contiguo a la antecámara y la sala de baños y vestuario. El

segundo departamento, superpuesto al situado en la planta baja de la calle Solís, consta de cuatro dormitorios y sus correspondientes cuartos de baños y anexos. El tercer departamento, proyectado sobre el comedor y compuesto por dos dormitorios y un cuarto de baño, recibe luz y aire del jardín.

El departamento de servicio, ubicado con frente a la calle 1º de Mayo sobre la cual tiene su entrada, consta de cuatro plantas relacionadas por medio de una escalera interna, cada una de ellas en conexión con el cuerpo principal de la residencia. Contiene este departamento, convenientemente distribuidos entre sus plantas, los siguientes locales: cocina, oficio, dos comedores para el personal de servicio, lavadero de vajilla y lavadero general, lencería-planchado y seis dormitorios para la servidumbre equipados con dos cuartos de baños y dos toilettes.

Finalmente el amplio sótano contiene, además de la sala de gimnasia con acceso independiente y otra contigua de hidroterapia, las restantes dependencias de servicio: despensa, bodegas, calorífero, **"vacuum-cleaner"**, guarda muebles, depósito, etc.

Antes de que fuera construido el Palacio Taranco, en la ciudad de Montevideo, a partir de las primeras décadas del siglo XIX, se habían levantado muchas residencias privadas de importancia y con reales valores arquitectónicos; las que aún se conservan constituyen nuestros monumentos históricos. Pero a todas ellas — palacios para la época en que fueron edificadas — las distingue un rasgo propio de la arquitectura de una ciudad portuaria como es Montevideo. La casa suntuosa que el acaudalado comerciante edificaba para su residencia, ubicaba siempre en la planta baja locales destinados a casas de comercio. El edificio que hicieron construir los hermanos Ortiz de Taranco fue la primera residencia palacial pura que tuvo la ciudad.

El estilo de este palacio se inspira en la arquitectura francesa del siglo XVIII con reminiscencias renacentistas, de actualidad hacia el 1900, respondiendo al espíritu general de la época. El auge del capitalismo y el predominio de la alta burguesía posibilitó el desarrollo de una sociedad culta, elegante, caracterizada por el refinamiento de las costumbres, el placer del buen vivir y el goce de lo espiritual que encontró su marco adecuado en una arquitectura inspirada en la francesa del siglo XVIII, igualmente expresiva de una sociedad y modo de vida con el que tenía sus afinidades la de la "belle époque".

La nobleza de los materiales empleados en su construcción; la riqueza de los revestimientos interiores, artesanados, pavimentos y decoraciones; la belleza y elegancia de elementos complementarios de su arquitectura como las verjas que delimitan el jardín, las que ornamentan las fachadas de las calles 25 de Mayo y Solís, los balcones que dan a la calle 25 de Mayo y los de la parte residencial ubicados en la segunda planta, los portones de entrada y numerosos detalles de la herrería y carpintería de la casa, que se conjugan armoniosamente con la concepción general de la obra, confieren al Palacio Taranco singular belleza y suntuosidad; hacen de él la expresión de mayor jerarquía de un tipo de residencia privada de una época de la historia de Montevideo.

Su construcción se realizó en una etapa muy definida de la evolución de la ciudad de Montevideo y del país. Ese momento está reflejado fielmente en una obra clásica: "El Uruguay a través de un siglo" de Carlos M. Maeso. Recogen sus páginas el impulso vigoroso con que el Uruguay iniciaba entonces una etapa de progreso, al am-

paro de la paz, de la prosperidad económica y de la fe en los destinos nacionales. En Montevideo se operaba una ambiciosa transformación edilicia, reflejada en la orientación oficial que proyectaba ramblas, bulevares, galerías, edificios para los poderes del Estado, ensanchaba la superficie de sus parques públicos, y en la iniciativa privada para erigir residencias suntuosas y edificios colectivos inspirados en fines sociales que traían cambios en las costumbres y hábitos tradicionales.

El alhajamiento del Palacio, habitado por la familia Taranco desde 1910, fue realizado en consonancia con el estilo y la jerarquía de la construcción. Tanto el mobiliario, ejecutado en París de acuerdo a diseños aprobados previamente por los arquitectos autores de la obra, como las piezas decorativas, jarrones de porcelana y baccarat, lámparas y candelabros de cristal y bronce cincelado, tapices y obras de arte fueron seleccionadas en Europa en función de los ambientes y lugares en que debían ubicarse y exhibirse, lográndose de este modo, una armoniosa conjunción que realzó los valores estéticos del edificio y confirió a la mansión especial refinamiento. Entre las obras de arte son dignas de destacarse la "Bailaora" y "Los primeros pasos" del escultor español Benlliure con quien Don Félix Ortiz de Taranco mantuvo relaciones amistosas, que hoy siguen admirándose en sus salas; los pequeños bronces de Bouchard, Gregoire y Landowsky, escultores franceses consagrados en la época con el Prix de Rome, que lucen desde entonces en los nichos del que fuera salón comedor de la residencia alternados con hermosos tapices de Aubusson: los óleos de Sorolla, Zuloaga, Ribera, Sánchez Barbudo, Lucas, Snyder, Van der Helst, Appiani, López Mezquita, Pradilla entre muchos otros, algunos de los cuales han pasado a decorar los salones de la Casa de Gobierno y de la Residencia presidencial, igualmente que una parte de su hermoso mobiliario.

En la década del treinta, completado su alhajamiento, el Palacio fue escenario de brillantes recepciones sociales y diplomáticas. Años antes había sido puesto por sus propietarios a disposición del gobierno de la República respondiendo a su pedido, para alojar en él al Príncipe de Gales durante la visita que realizara a Montevideo, en agosto de 1925.

El Palacio Taranco pasó al dominio del Estado luego de la muerte de Don Félix — último de los hermanos Ortiz de Taranco — ocurrida el 8 de abril de 1940, a los setenta y cuatro años de edad.

Las gestiones fueron iniciadas por la Comisión Nacional de Bellas Artes, cuyo Presidente Don Raúl Montero Bustamante, de acuerdo a conversaciones mantenidas con los herederos, promovió ante el Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social de la época, su adquisición y la de su mobiliario, condicionada por parte de los herederos, a la donación de las obras de arte que lo adornaban. Consideraba la Comisión que esta adquisición permitiría incorporar al Estado "una propiedad típica de una época que no tiene igual en la ciudad, que no podrá ser repetida y cuya conservación constituirá un rasgo de previsión en lo que se refiere a la defensa de un monumento arquitectónico que interesa a la cultura pública".

Señala la Comisión que el conjunto integrado por el edificio, la galería de arte, los tapices, muebles, objetos y ornamentos de estilo que encerraba el Palacio, constituirían de por sí un Museo de Arte Decorativo, de ahí que sugiriera se le asignara ese destino.

Las gestiones para la adquisición del Palacio culminaron con el decreto del 9 de enero de 1943 mediante el cual el

Poder Ejecutivo autorizó al Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social a adquirir el edificio y el mobiliario del Palacio Taranco en $ 260.000. Las obras de arte fueron donadas por la sucesión, como había sido la intención de los herederos de Don Félix Ortiz de Taranco.

Durante más de veinte años sin embargo, el destino del Palacio Taranco fue diferido al convertirse en sede del Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social hasta que en 1966, por iniciativa del entonces titular de dicha Secretaría de Estado, el Profesor Juan E. Pivel Devoto, se trasladaron las oficinas del Ministerio a su actual edificio de las calles Sarandí y Misiones y se dispuso la restauración del Palacio para instalar en él el Museo de Artes Decorativas, a que estaba destinado inicialmente. La preocupación del Profesor Pivel Devoto por la salvaguardia del patrimonio cultural del país en sus diversos campos, tarea a la que ha consagrado *sus más nobles afanes* en el curso de muchos años, y en la que continúa desde la Presidencia de la Co*misión del Patrimonio Histórico*, Artístico y Cultural de la Nación, le indujo, desde su llegada al Ministerio, a rescatar el *Palacio* Taranco cuyo destino había sido desvirtuado al transformársele en una oficina pública. Ya en 1964 había promovido la formación de una Comisión Especial Honoraria, para estudiar los trabajos que debían realizarse a fin de devolverle su carácter primitivo, mientras preparaba el traslado del Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social y había dispuesto la realización de importantes obras de reparación exigidas urgentemente por el estado del edificio.

Cumplidas estas etapas previas, su *decreto del 2 de agosto de 1966*, expresivo de su sensibilidad frente a la paulatina destrucción de un edificio *único en el país por el deterioro inherente* a un uso reñido con su carácter, resolvió en definitiva el destino del Palacio Taranco. Dice así:

Montevideo, 2 de agosto de 1966

VISTO: que el Estado adquirió, en cumplimiento a lo dispuesto por decreto de 9 de enero de 1943, el Palacio Taranco;

RESULTANDO: 1º) Que por decreto de 20 de enero de 1943 el Poder Eje*cutivo aceptó la donación efectuada a* favor del Estado por la Sucesión Ortiz de Taranco, de los cuadros, esculturas, *muebles y objetos que ornaban el ex*presado Palacio;

2º) Que en el antes citado decreto se expresa que "el Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social conservará el edificio y mantendrá el carácter del mismo y de sus colecciones en condiciones de que en el momento oportuno pueda ser convertido en museo público";

3º) Que la ocupación del Palacio Taranco por las Oficinas de la Secretaría del Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social, dio por resul*tado la desnaturalización y el gradual* deterioro de un edificio de noble estilo, con desconocimiento de los fines *para los que fue adquirido y con men*gua de la adecuada conservación de las obras de arte que el Estado recibió en *calidad de donación;*

4º) Que el Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social ya ha iniciado la instalación de sus oficinas en el nuevo edificio adquirido en cumplimiento del Art. 89 de la Ley número 13.426 de 2 de diciembre de 1965;

5º) Que por resolución del Poder *Ejecutivo de 17 de marzo de 1964 se* designó una Comisión Especial Honoraria, encargada de preparar un infor*me preliminar sobre los trabajos que* debían realizarse para restaurar y restablecer el carácter primitivo del Pa*lacio Taranco, la que en colaboración*

con el Arquitecto Asesor del Ministerio don Rogelio Fusco Villa lo produjo, dando motivo a que el Poder Ejecutivo en acuerdo con el Ministerio de Obras Públicas destinara una partida de $ 500.000 para dar iniciación a aquéllos;

CONSIDERANDO: 1º) Que el Palacio Taranco, por su excepcional significación arquitectónica, integra en la zona de la ciudad en que está emplazado una unidad museística formada por las casas de los Generales Juan Antonio Lavalleja y Fructuoso Rivera, por la llamada casa del Virrey, por la casa de Montero, sede del Museo Romántico, y la casa de los Ximénez, representativas de las distintas etapas de la evolución del país y de la ciudad de Montevideo;

2º) Que el Estado debe proveer a la conservación del edificio y de las valiosas colecciones que originariamente pertenecieran al mismo, hoy distribuidas en varias dependencias oficiales, así como fijar su adecuado destino;

EL CONSEJO NACIONAL DE GOBIERNO DECRETA:

Art. 1º) DESTINASE el Palacio Taranco adquirido por el Estado en 1943, para convertirlo en museo público, a sede del Museo de Arte Decorativo que se integrará con las colecciones que originariamente pertenecieron a la casa y que el Estado recibió en donación; a sede para la realización de ceremonias y actos oficiales de carácter cultural y artístico y a sede de la Academia Nacional de Letras y Comisión Nacional de la Unesco, hasta que estos organismos puedan instalarse en la llamada casa del Virrey, una vez finalizados los trabajos de restauración que en ella se realizan.

Art. 2º) El mobiliario y obras de arte pertenecientes al Palacio Taranco que actualmente se hallan en diversas dependencias del Estado, serán reintegrados a los ambientes del mencionado edificio en oportunidad que se acordará en cada caso con las autoridades de las dependencias que ahora son depositarias de los mismos.

Art. 3º) CONSTITUYESE una Comisión Honoraria encargada de la custodia y conservación del Palacio Taranco y de organizar el Museo de Arte Decorativo que en él funcionará, integrada por los Directores de los Museos Nacional de Bellas Artes e Histórico Nacional y el Presidente de la Comisión Nacional de Bellas Artes. Esta Comisión propondrá al Poder Ejecutivo un proyecto de reglamento para la administración del edificio, en el que se fijará el régimen con sujeción al cual podrán facilitarse las salas del edificio para la realización de los actos a que se refiere el artículo 1º del presente decreto.

Art. 4º) COMUNIQUESE, publíquese y archívese.

POR EL CONSEJO: Heber. Juan E. Pivel Devoto. Modesto Burgos Morales. Secretario.

Las obras de restauración se iniciaron de inmediato bajo la dirección de los arquitectos del Ministerio de Obras Públicas, Don Rogelio Fusco Villa, Gustavo Fabani y Roberto Musso, sucesivamente. El Profesor Pivel Devoto, finalizada su gestión ministerial en marzo de 1967, continuó al frente de dichas obras en carácter de Asesor designado por el Ministro de Educación y Cultura, Dr. Federico García Capurro.

Al cabo de ellas, devuelto al edificio su aspecto primitivo, el Palacio Taranco fue colocado bajo la dependencia del Museo Nacional de Artes Plásticas, a quien se encomendó la tarea de instalar en él el Museo de Artes Decorativas que abrió sus puertas el 9 de agosto de 1972.

Casi treinta años debieron transcurrir antes que se hiciera efectivo el

propósito que determinó su adquisición por el Estado.

* * *

Con la apertura del Museo de Artes Decorativas se inicia una nueva etapa en la vida del Palacio Taranco ligada directamente a la cultura nacional. Servirá de marco a un sector de la museística que en el país aparecía vinculado a las Artes Plásticas y que en adelante podrá desenvolverse independientemente: el sector de las Artes Decorativas. Artes menores, si se quiere, pero no de menor interés como manifestaciones de la inquietud estética que siempre ha animado al espíritu del hombre, proyectadas en un plano menos trascendente pero consustanciado con su individualidad, con su gusto personal: el de los objetos y enseres relacionados con su quehacer cotidiano, sus costumbres y modos de vida que han sido creados con sentido de lo bello.

De este modo el Palacio Taranco, que por sus elementos y piezas ornamentales constituye en sí un Museo de Artes Decorativas, albergará en el futuro las colecciones que documentarán un aspecto de la evolución cultural de nuestra sociedad en un servicio de permanente docencia.

Noble destino para un noble edificio.

EL SEGURO DE CREDITO A LA EXPORTACION

Por Resolución del Directorio del Banco de fecha 11 de agosto de 1971 y el decreto del Poder Ejecutivo del 25 de noviembre de 1971, se ha creado en el Uruguay, este seguro.

Consiste fundamentalmente, en cubrir al exportador que ha vendido a crédito sus productos, frente a los riesgos de insolvencia del importador extranjero o a la imposibilidad de pago provocada por riesgos políticos (guerra, revolución o medidas políticas) o extraordinarias (fenómenos climáticos).

Como es sabido, el crédito juega un papel fundamental en el comercio exterior actual, especialmente cuando se trata de exportar productos industrializados. La gran competencia hace que sea imprescindible otorgar crédito a los compradores extranjeros y ello implica una serie de riesgos, algunos de los cuales se cubren por este seguro.

Todos los países que han encarado seriamente el incremento de sus exportaciones han adoptado este mecanismo asegurativo que constituye un valioso auxiliar económico de asistencia al exportador.

Los riesgos comerciales de insolvencia, serán explotados directamente por el Banco de Seguros, en una contribución realmente importante para el desarrollo económico del país.

Los riesgos políticos y extraordinarios, por su propio carácter, no son reasegurables y deben ser cubiertos por el Estado — como en todos los sistemas— tal como lo establece el decreto del Poder Ejecutivo del 25-11-71, creando un Fondo Especial.

En estos momentos, se estan coordinando los detalles de aplicación de este seguro y la actualización del mencionado Fondo Especial de Garantía, para que comience efectivamente a funcionar.

El Banco mientras tanto, ha confeccionado las respectivas pólizas tomando como modelo fundamentalmente, las existentes en la Argentina, que con pequeñas modificaciones, son aplicables a nuestro sistema. Aprovechamos así la experiencia de un país vecino, de producción similar a la nuestra, que desde hace varios años explota con éxito los referidos riesgos.

LA POESIA GRIEGA COMO CREACION

por el Prof. Dr. PEDRO LUIS HELLER

El concepto que los antiguos griegos tuvieron de la poesía está encerrado en esta misma palabra "póiesis" (= "hechura, creación"), que nuestras lenguas modernas conservan hasta hoy. Para los griegos, todo artista "hizo" cada una de sus obras como producto original de su espíritu; pero el que "hizo" a secas, era el "hacedor" a secas: el poietés (poeta). Tal como el herrero "hace" herramientas, el zapatero zapatos, y el Supremo Artesano ("demiurgo") — o sea Dios — "hace" el mundo, así el "hacedor" por excelencia "hace" algo que, antes de esa creación, no ha existido: una "obra" que, a partir de su creación, "opera" entre y sobre las demás cosas existentes.

Esto implica la idea de que nada existe que no haya sido creado y que, a la vez que productos de creación ajena, somos potenciales creadores de un mundo nuevo. Y la creación humana por excelencia — la poesía —, lejos de ser un simple entretenimiento, un adorno ameno o juego antojadizo, es al contrario una actividad indispensable para pasar del plano vegetativo al intelectivo, para ascender de la animalidad a la civilidad. En la Hélade, la poesía y su dominio constituían un factor decisivo e insustituible tanto en la formación de los ciudadanos como en la orientación de las repúblicas, siendo el poeta el "realista" más auténtico y autoritativo.

Habiendo surgido de anteriores exposiciones nuestras que la facultad de salir de sí mismo y de contemplar los acontecimientos como espectáculos fue el descubrimiento fundamental del espíritu helénico, debía la dramaturgia — entre los helenos — llegar a ser poesía en su acepción más cabal. Hacia el realismo dramático convergían, y en él culminaban, todos los demás géneros poéticos en su afán eminentemente social de educar a los hombres. Sin embargo, ya en la propia antigüedad se levantaban voces adversas a tal magisterio: ante todo, la del sublime filósofo Platón para cuya concepción pesimista los poetas son, en el mejor de los casos, órganos inconscientes e irracionales de una inspiración divina y, por lo demás, imitadores culpables de fenómenos pasionales que edulcoran — ignorando su esencia perniciosa — mediante artimañas estéticas.

Las artes son desde luego "imitación" de lo que, para una comprensión profana, constituye la realidad; pero el

verdadero artista lo es precisamente por no retratar esa presunta realidad tal como aparece en el primer plano, sino por superarla al esclarecer su naturaleza siempre oculta. Esta "naturaleza" genuinamente real, que — según Heráclito de Efeso — "ama ocultarse" y cuya "armonía invisible es superior a la visible", debe ser alcanzada por el artista, quien al traerla a la luz "recrea" al mundo, redimiendo a los espectadores de la pesadilla de realidades falaces. El poeta creador pertenece, a la vez que no pertenece, al mundo de las apariencias, que es el único en que todos nos movemos; si deja de reproducirlo ("imitarlo") renuncia también a la posibilidad de desentrañarlo y de vencerlo, para así enaltecer a quienes enseña a interpretarlo por medio *de su arte.*

El legislador y el Estado tiránicos — y no otra cosa son Platón y su utópica "República" —, al desterrar la imitación artística de las realidades aparentes con sus pasiones, bajezas y tretas, no sólo bloquean el único acceso a la intuición de la "realidad real", sino que contribuyen a su vez poderosamente a falsificarla y a convertir a su público en una grey de hipócritas. Su creencia pesimista de que esa grey solamente espera con avidez ser pervertida por "malos ejemplos" — *y como tales estigmatiza el filósofo* algunas escenas inolvidables de Homero y la tragedia ática — les veda *llegar a ser educadores de sus semejantes;* para cuyo entendimiento comulga de cierta manera con lo inferior quien ni siquiera permite exhibirlo en un espejo clarificador. El puritanismo platónico queda sintetizado, con su característica dicción fascinante, en el apotegma siguiente: "Acerca de amores pues y furor y acerca de todo lo pasional en el alma, ya sea doloroso o agradable — aquello en fin que afirmamos nos acompaña en toda acción —, tales cosas nos proporciona la imitación poética; en efecto, las alimenta regándolas debiendo secarlas, y las convierte en dominadoras nuestras debiendo ser dominadas, a fin de que nos volvamos mejores y más dichosos en lugar de peores y más desdichados".

Tal eficiencia aviesa es atribuida por Platón a los poetas máximos: tanto a Homero, padre — según él — de la tragedia y la comedia, como a los "buenos hacedores de canciones, quienes al igual que coribantes y bacantes bailan y de los ríos extraen leche y miel, hallándose privados de su razón" (Ión 533 e). ¿Pero es realmente así que el autor de la Ilíada se complace en la *rivalidad funesta estallada entre Aquiles* y Agamenón? ¿Que Esquilo reproduce con fruición los homicidios co*metidos por Clitemnestra y su hijo* Orestes? ¿Que Sófocles nos hace gozar cómo la matrona Deyanira envenena por amor a su esposo Heracles? ¿Que Eurípides disfraza de belleza el infanticidio y uxoricidio de Medea? ¿O que, finalmente, Aristófanes se propone tornar atrayente — verbigracia — la corrupción de los políticos atenienses? La mera sospecha de semejantes fines artísticos resulta ridícula; y resulta, en cambio, evidente que todos esos creadores robustos **no temían enfrentarse ni enfrentarnos** con el mundo tal como *se presenta: lleno de impulsos* generosos y deleterios, de pasiones sublimes e ignominiosas, de aciertos y de erro*res, de satisfacciones y de padecimien*tos. Entre los hombres, es cierto, suele prevalecer la ceguera ("ate"); pero es cierto también que el sufrimiento les enseña a reconocerla. El espejo en que aquellos autores supieron recoger intuitivamente los espectáculos cotidianos de este mundo, estaba destinado a esclarecerlo en el ánimo de los espectadores e incluso a dejar vislumbrar los designios superiores de la divinidad.

Espíritu "creador" (= poético) significa una sola cosa, bien definible: la chispa novedosa surgida en el encuentro dialéctico entre una mentalidad vigorosa y la realidad que la circunda, la respuesta de esa mente a ese desafío. Merced a los genuinos poetas se originan un nuevo mundo, una nueva lengua, un nuevo estilo de pensar y hablar, desplazando y reemplazando a los precedentemente existentes. Este acto creador, en el que una mentalidad vigorosa se enfrenta dramáticamente con los aconteceres que la rodean a ella (en tal momento, en tal lugar, en tales circunstancias específicas), podrá reeditarse en cualquier instante y sitio y adquirirá "clasicidad" allí donde el poeta sepa traer a luz lo esencial, lo universalmente válido de la acción que esté presentando ("representando") ante los espectadores en el "mirador público" (griego: "théatron"). Si más tarde alguien, en circunstancias diferentes, reviste sus propias presuntas "creaciones" de un ropaje estético imitativo de tal autor clásico, ya no creará ninguna obra clásica, sino epigónica, en la cual forma y fondo discordarán entre sí y donde — por lo general — repugnará la tentativa de prestigiar un fondo vacío, nulo o insípido con las glorias pretéritas de una forma prestada.

Propiamente "poesía" es, por consiguiente, la simultánea creación de un fondo y una forma inéditos, nacidos al calor del enfrentamiento dialéctico entre un autor (latín "auctor" = aumentador) y su situación ambiente. Lo cual presupone que el tal poeta sea un conocedor entrañable de su ambiente, y no un "soñador" en la acepción corriente y despectiva de este vocablo (ajeno a las realidades, encerrado en torre de marfil). Sin embargo soñador, sí, en el sentido de saber entrever, entre las realidades demasiado obvias, las relaciones reales del trasfondo. Es risible pretender — como lo hace Platón, al parecer jocosamente, en su "República" — que el poeta sepa hacer mesas como un carpintero, conducir ejércitos como un estratega o gobernar Estados como un estadista; si dominara tales artes, no sería buen poeta sino buen carpintero, etc. Empero el poeta debe incluso saber más de esas artes que los profesionales que las ejercen; debe poseer una ciencia, una introspección más honda del papel que tales artes juegan en el conjunto de la vida social humana. El poeta debe ser suprarrealista, y la forma de expresión ya le vendrá por añadidura. El poeta es el verdadero arquitecto de la vida civil, vive en el corazón — difícil de localizar — de cada colectividad humana, encauza las mentes de sus conciudadanos sin que éstos a menudo lo adviertan; sin poetas, no hay progreso real.

Si Occidente reivindica para sí alguna superioridad sobre el resto de la humanidad, deberá exhibir aquella hazaña del espíritu que es herencia netamente helénica: la del hombre que se enfrenta consigo mismo como con un espectáculo; la de los actuantes que se comprenden como actores en el escenario mundano: la de un Aquiles, Ayax, Filoctetes, Edipo descubriendo y reconociendo sus propios extravíos y crímenes; la ventura de un Ulises oyendo cantar — emocionado — sus propias gestas en la corte de los Feacios por Demódoco (el aeda "acogido por el pueblo"). Los poetas griegos no fueron unos locos, sino desentrañadores valientes de las locuras misteriosas de los hombres y del mundo. Querer desterrar nuestro auto-enfrentamiento con indignación siempre variada, pero en el fondo siempre igual, significa temer la verdad; significa desechar la única posibilidad de reconocernos, de purificarnos, de superar a los miserables que somos.

JOSE PEDRO VARELA EN DURAZNO

por PEDRO MONTERO LÓPEZ

La vida y la obra de José Pedro Varela fueron signadas por dos acontecimientos cruciales acaecidos en el Durazno.

A mediados de enero de 1877, hallándose en una estancia del Departamento acompañado de varios ilustres amigos — Remigio Castellanos, Alfredo Vázquez Acevedo e Ildefonso García Lagos, entre otros — un desdichado accidente de caza puso en serio peligro su existencia al dispararársele sorpresivamente la escopeta, dándole la perdigonada en la cara.

Con afligida premura Varela fue conducido esa noche en un breack al Durazno y en ferrocarril — cuyos servicios, por suerte, habíanse prolongado hasta la Villa tres años antes — se le trasladó a Montevideo.

"El Siglo", órgano de la prensa capitalina, noticiaba el 18 de enero: "ha sido una desgracia y si en los primeros momentos díjose que la herida era grave, felizmente hubo exageración puesto que el Sr. José Pedro Varela llegó anteayer a esta ciudad y sigue bien, de lo que nos alegramos mucho".

"Alarma y desdicha — agrega comentando el artículo, Manacorda — el accidente ha sido peor de lo que se cree "El Siglo". Varela tiene casi desfigurado el rostro, vaciado un ojo, roto el maxilar. Lo han traído a la quinta del Camino Millán y Mazangano, en los alrededores de Montevideo. Lo atiende el Dr. Gualberto Méndez, pero el Gobernador Latorre le ha enviado su médico, el Dr. Francisco Antonio Vidal. Las curaciones son largas y dolorosas. Al fin ha perdido el ojo izquierdo y le queda maltrecha la boca. De aquí para delante la alimentación le será difícil y la palabra le saldrá incorrecta".

Pese al aciago percance, no cederá un ápice el ardiente Varela en su esfuerzo para realizar — discípulo racionalista de Francisco Bilbao — aquellas nuevas ideas revolucionarias inspiradas por las dos corrientes educacionales del siglo XIX: la educación popular y la educación científica. Promovida ésta última, la más reciente, por el evolucionismo positivista aplicado a la pedagogía, según el eco americano a las doctrinas de los ingleses Herbert Spencer y Alejandro Bain.

"La escuela debe hacer del niño un hombre y del hombre un ciudadano", proclamaba Varela con verbo inusitado. "El buen maestro formará la buena escuela". Y pretendía terminar así con la casta sacrílega de los "maestros ciruelas" de la enseñanza clásica, aquéllos "que hacían de la escuela un infierno para las pobres criaturas condenadas a repetir con estúpida monotonía, una lección aprendida de memoria y a permanecer durante largas horas de clase, inmóviles, con los pies colgando, sobre el banco duro, menos duro y menos cruel, sin embargo, que el maestro".

Sarmiento había provocado un sesgo esencial en la vida de Varela hasta entonces, paradojalmente, comerciante y poeta; "en el teatro mismo de la gesta de Horacio Mann — dice Ardao — encendió más que alumbró lo que iba a ser para siempre su pasión más que su vocación".

Pero Varela, el romántico autor de "Ecos Perdidos", alentado nada menos que por Víctor Hugo, inducido ahora a pedagogo por el eminente sanjuanino — en un trance decisivo que recuerda la influencia de Sócrates sobre Platón — mantuvo, no obstante, su lirismo ingénito, pues como bien lo advierte Fusco Sansone, su "sensibilidad — ¡ay del maestro sin sensibilidad! — le permitió amar a los niños y ver en ellos, con toda clarividencia, la verdadera realidad de un pueblo que aunque aparentemente pequeño podría e iba a salvar a su país".

Con la ética por piedra fundamental, argumentaba: "La base de nuestra escuela es el amor y el respeto por el maestro, del maestro por los discípulos". Propendiendo ahincadamente a que todos los centros de enseñanza fueran como aquél que le exigía, en paidológico arrobo, a un preceptor montevideano: "Un asilo encantado donde los niños vengan a gozar estudiando y a estudiar gozando". Y en délfica síntesis exclamaba con Goethe: "¡Luz, más luz!"

Un año y meses después del contratiempo cinegético, el Durazno volverá a recibir la visita de José Pedro Varela. Con la enorme carga de su quehacer, porque "el hombre instruido que no lleva, como el personaje mitológico, el mundo sobre sus hombros, lo lleva en la inteligencia".

La Villa de San Pedro o el Durazno, podía preciarse de haber contraído uno de los primeros compromisos provinciales de la docencia vareliana. En 1874, Francisco A. Berra, fundamental propulsor de la reforma, había creado en ella una filial de la Sociedad de Amigos de la Educación Popular, constituida un lustro antes en Montevideo.

Con esta Institución, el aura animosa de la escuela nueva llegaba al medio rural: "Nuestra misión es de paz. Dentro de algunos años cuando veamos en nuestra campaña hoy casi desierta, casi salvaje, el hogar santificado y la familia constituida; cuando veamos el diario y el libro acompañando al paisano en las veladas de invierno; cuando al rancho haya sucedido la casa y al chiripá y al poncho el traje modesto pero decente del campesino; cuando veamos las costumbres trocadas en hábitos de trabajo y moralidad; cuando veamos al montonero convertido en ciudadano, podríamos decir imitando a Mr. de Lamartine: he ahí la Sociedad de Amigos de la Educación Popular que vive y progresa".

También, la Ley Varela que consagrara la Educación Común, el 24 de agosto de 1877, había establecido una Inspección Departamental para el Durazno, designándose como Inspector a Jaime Ferrer y Barceló. Era éste uno de los jóvenes entusiastas seguidores de Varela, que venían a formar a partir de aquella disposición legal el novel Cuerpo Inspectivo, integrado en su mayoría por españoles ilustrados a quienes la agitada marea política de la Madre Patria arrojara a nuestras playas y junto a los cuales figuraban unos pocos orientales, un argentino, un alemán, un italiano y hasta un polaco.

Tributo universal a una de las más nobles causas del universo: la educación. Y henchidos todos de juventud, tanto que la corta edad de los flamantes Inspectores fuera objetada por el Gobernador Latorre.

¿Acaso no era igualmente joven Horacio Mann "cuando dejaba su brillanla legislatura de Massachussetts para te posición de abogado y su puesto en

dedicar su vida entera a la causa de la educación popular?" Y Varela les ratificó su optimista espaldarazo: "Jóvenes como ésos necesito yo para implantar la reforma...". Abriendo los horizontes patrios al vuelo de prueba de su didascálico enjambre.

El Durazno contaba, además, con el mérito de haber aportado un hijo principal al impulso reformador desde la Escuela "Elbio Fernández": Carlos María de Pena.

Mas, frente a estas manifestaciones positivas alzábanse los gestos reprobatorios que caracterizaban en toda la República a los impugnadores de la obra vareliana. Factores de diversa índole concertábanse para poner obstáculos en el camino, de suyo áspero, de la reforma. Ellos han sido sustancialmente inventariados por Lasplaces: "La falta de comprensión de la mayoría del ambiente que no se daba cuenta de las ventajas que suponía la preparación cultural de la niñez; los intereses creados que como siempre se resolvieron contra quien llevado por un nobilísimo afán de hacer progresar a su patria no temió herirlos o desconocerlos; la resistencia sectaria que nunca puede admitir como buena una obra cualquiera, por más respetable que sea, que no responda incondicionalmente a sus dogmas y conveniencias; la situación política del país en el que un gobierno dictatorial ejercido por un militar audaz se debatía en medio del vacío que le habían lógicamente formado las clases cultas del país; el espíritu de conservación "à outrance" que caracteriza a muchos perezosos mentales a los que escandaliza toda novedad por el hecho de obligarlos a hacer algún esfuerzo más para comprender y juzgar; las inevitables emulaciones de pueblo chico que llegan a convertirse en odios implacables y en luchas enconadas y sin tregua y, finalmente, la importancia, vastedad y trascendencia de la misma obra destinada nada menos que a modificar profundamente el ambiente y movida ideológicamente por un cuerpo de doctrinas nuevas que se exponían por primera vez en nuestra historia con tan desnuda franqueza que no podían sino ofender a muchos que no compartían tales convicciones".

A esta enemiga tan diversa y poderosa, Orestes Araújo agrega todavía el papel que les correspondió a las Juntas Económico-Administrativas y a los Jefes Políticos, que entendían coartadas sus atribuciones y aun sus prerrogativas rentísticas locales.

Las Juntas Económico-Administrativas porque ellas fijaban los sueldos de los maestros, los nombraban y destituían a su antojo y tenían facultades para suprimir y trasladar escuelas.

Los Jefes Políticos de poder omnímodo que, naturalmente, tenían que mirar de soslayo, como intruso, a toda otra autoridad concomitante, en este caso la de los Inspectores de Escuela.

En el Durazno se vivía entonces, ya que no podía ser ajeno a la circunstancia nacional, en un ambiente de polémica apasionada y, por ende, de discordia en torno de la educación común. Polarizaban el problema el Inspector Jaime Ferrer y Barceló y el Cura Manuel Juambeltz.

La querella tenía casi cuatro años de antigüedad. Iniciada a poco de aquel 11 de enero de 1874 que Berra fundara la Sociedad Educacionista del Durazno, en un clima ya sobresaltado por las elecciones senaturiales de ese año.

El Cura Juambeltz, en un principio se mostró simpatizante de la Sociedad de Amigos y la integró, manifestando, con tolerancia ejemplar, — valga el testimonio del periódico "La Democracia" — que "si para escuelas me pidiera un protestante, a un protestante le daría". Pronto cambió de parecer retirándose de la Corporación y más, borrándose de la lista de socios.

Es que Monseñor Jacinto Vera, Vicario Apostólico de la República Oriental del Uruguay, en el ínterin, había manifestado su categórica oposición a "las llamadas escuelas populares de las que sistemáticamente se excluye toda educación religiosa", y su Pastoral, con tales conceptos, debió ser leída y comentada a los fieles en todas las iglesias del país.

El Cura hacíase eco del alto pensamiento eclesiástico que no se avenía, sobre todo, con el artículo 59 del Reglamento de Educación. Varela había aclarado el 30 de julio de 1876 en "El Siglo" que "se le acusa de propósitos de hostilidad para la iglesia que no he tenido ni tengo". "Para mí la escuela pública no tiene una misión religiosa sino una misión social: la desnaturalizan aquellos que pretenden hacerla servir de instrumento para estas o aquellas creencias". Aunque expresaba en tono axiomático: "la escuela establecida por el estado laico debe ser laica como él". Enseñanza laica frente a enseñanza dogmática como educación científica frente a educación clásica. En síntesis: laicidad, democratismo, gratuidad y obligatoriedad, eran los cuatro puntos cardinales de su doctrina.

Y el 5 de agosto de 1878, llega José Pedro Varela al Durazno por segunda vez, con el objeto de asistir a la reunión del primer Congreso Nacional de Inspectores de Enseñanza Primaria, por él convocado y del que será Presidente en su carácter de Inspector Nacional de Educación.

Viejos y honrosos títulos en materia de enseñanza tenía el Durazno como para justificar, e inspirar acaso, la decisión de Varela para situar en él su Congreso. En 1830, la Villa de San Pedro era "la que se ocupó de manera más completa de la educación de la infancia sin exclusión de sexo, que no sólo planteo una Escuela para Varones, confiando su Dirección al Maestro don Gabriel Borrás, sino que fundó otra para niñas que alcanzó a tener 53 alumnas, repartidas en 8 clases. Dirigíala la Maestra Rufina Díaz, con sujeción a un programa que abrazaba lectura, escritura en pizarrón y en papel, costura, punto de marca y bordado", y acota el historiador de la Escuela Uruguaya que "este centro de educación femenina era el único de su género que en aquellos tiempos existía con carácter oficial en todo el país". Sumando a estos antecedentes la simpática acogida al ideal vareliano desde 1874, la educación duraznense tenía un muy rico y digno abolengo.

En 1878, el Dr. Emilio Penza sustentaba con espléndido afán solariego, la causa de la educación popular asistido en su tarea por varios vecinos prominentes y algunas distinguidas señoras — las que pusieron la nota social de excepción y ejemplar en el interior del país — como: Margarita A. de Ascarza, Francisca L. de Laguna, Angela G. de Fontaine y Ana G. de Serralta.

Grato sería para Varela revistar esta militancia femenina en su excelsa cruzada. Si alguna vez, con el prejuicio de su ambiente y de su época, dijera que "la mujer sólo sirve para pegar botones y hacer el puchero", luego de su vital experiencia en norteamérica, "donde la mujer medita y filosofa como el hombre", afirmó: "la mujer es la base, el fundamento de la sociedad, es decir el alma del mundo". Llamándola "con los versificadores", "la hermosa mitad del género humano". Y reclamará para ella los beneficios de la educación e incitará, fervoroso, su inmanencia magisterial.

Bienvenido así José Pedro Varela por tales damas, tal vez discípulas de Rufina Díaz, identificadas con su empresa. Ellas tenían la feliz oportunidad de ofrecer el vivo homenaje de su admiración al mentor compatriota, tan espectable a los 33 años de edad. Procurando que por sobre la acicateada

ojeriza triunfara la espontánea gracia de la hospitalidad.

Y pudieron verlo, de acuerdo con la imagen que nos trasmitiera Berra, "de regular estatura, de piel morena, cuerpo delgado y de poco robusta constitución, negro y ondeado el cabello, redonda la barba y pobladas las cejas; tenía despejada la frente, los ojos oblicuos, prominente la nariz, hundidas las mejillas e incorrecta la boca, a cuya circunstancia se debía que los sonidos de las palabras no saliesen netamente articulados. Su exterior en conjunto, si no atraía por su hermosura inspiraba consideración y respeto".

Debió de ser grande el revuelo provocado desde el púlpito en la grey duraznense, ante la inminencia del mentado Congreso de la Educación Popular. Siendo el Cura Juambeltz, al parecer, un temperamental pastor de almas, cuya intolerancia se demostrara, además, en 1882 cuando fuera puesto en sus cabales por Don Fructuoso Alburquerque desde la Junta Económico-Administrativa, al pretender dicho sacerdote discriminar la tierra del cementerio en dos categorías, una para los católicos y otra para los profanos o herejes, erigiéndose él en dispensador de los privilegios de inhumación en el "Campo Sagrado".

El pueblo, participando de la inquina clerical, recibió a la selecta comitiva que rodeaba a Varela, "como una bandada de aves de mal agüero".

El Mayor Vicente M. Maciel, Jefe Político, por órdenes de Latorre, da la bienvenida oficial a los viajeros, conjuntamente con los señores Penza, Hernández, Parallada, Parodi y Pena y los conduce al mejor albergue de la Villa, el "Hotel Oriental" de José Gutiérrez en la calle 18 de Julio. La importancia de la hospedería aumentábase con la denominación anexa de "empresa de diligencias, almacén y tienda".

El Inspector Julián Becerro de Bengoa nos guía amablemente con la crónica que escribiera, sustanciosa y amena, del trascendental suceso. El edificio del Hotel es de tipo español "de zaguán mazónico y balcones arriba". Esta descripción de la entrada dió lugar a una despistada creencia, por confusión del adjetivo "mazónico" que emplea el cronista, con su parónimo "masónico", suponiéndose que en el dicho zaguán representábanse algunos símbolos de la masonería. Y en cuanto a los balcones superiores, la referencia del narrador alude, de seguro, a la baranda de hierro que tenía al frente la azotea de la casa.

No corresponde, pues, ubicar la sede del Congreso, como lo hiciera cierta tradición poblana, en la mansión de altos que muestra unas alegorías, tal vez esotéricas, en su revoque, existente aún frente al lugar donde estuviera el "Hotel Oriental". Y si es exacto el sitio donde luce hoy una placa recordatoria de la histórica asamblea. "El dueño del Hotel y su hijo — dice Becerro de Bengoa — eran dos hombres muy gordos", de lo que infiere, risueño, "que ello era un índice de buena comida".

El acto de apertura del Congreso se realiza en el Teatro. En medio de la expectativa reinante, Varela pronuncia una breve alocución, protocolar, al público: "algunas palabras para hacerle conocer los propósitos que nos habían guiado al venir a reunirnos en esta ciudad".

Al otro día el Congreso se reunirá en el Hotel. Resulta sugetiva la tarea de reconstruir la escena. El arte pictórico nacional debiera inmortalizarla por ser ella altísima expresión en la historia de nuestra cultura.

Varela siéntase a la cabecera de la mesa. A su izquierda lo hacen, el Vocal de la Dirección General, Juan Alvarez y Pérez; el Inspector del Durazno, Fe-

rrer y Barceló; el de Maldonado, Eugenio Ruiz Zorrilla; el de Minas, Federico Fernández Calvet; el de Canelones, Andrés Dubra y Seoane; el de Florida, Juan Martínez Ruiz; el de Paysandú, Ramón López Lomba y el de Montevideo, Juan Manuel de Vedia.

A su derecha, el Inspector de San José, Julián Becerro de Bengoa; el de Colonia, Federico Morelli; el del Salto, Germán Fassauer; el de Soriano, Juan José Pérez; el de Tacuarembó, Valentín Astor; el Subinspector de Montevideo, Julián O. Miranda; el Inspector de Cerro Largo, Erasmo Borgoja Schoniski y los taquígrafos, que lo eran del Senado de la República.

El Maestro y sus Discípulos. Les corresponde símiles eminentes: el Agape, el Banquete...

Después de cenar prosigue la sesión con asistencia de los miembros de la Comisión Departamental, Fernando Hernández, Emilio Penza, Justo Pena y Tomás Parallada. Las sesiones, por decisión del propio Varela, continuarán en el comedor del Hotel, desde el 6 al 13 de agosto. Ellas se efectúan en doble jornada y la última termina siempre pasada la media noche.

Se discute acerca de la instrucción y la educación, del año escolar, de los horarios, los edificios, los sueldos. Pero el tema que apasiona a Varela es el de la Escuela Rural.

Con acertado criterio, Carlos Rama lo designa "el fundador de la escuela rural en el Uruguay, en cuanto una técnica pedagógica diferenciada por razones sociológicas dentro de la realidad nacional". El hecho de apartarse del habitual centralismo montevideano para fijar la sede del primer Congreso de Inspectores en el corazón del país, confirma su preocupación por extender al campo su obra escolar la que, como bien la valora Becerro de Bengoa, "para la campaña más que reforma fue redención".

En la reunión docente se habla de si las escuelas rurales deben ser fijas o ambulantes, si en ellas corresponde o no la coeducación, cómo ha de ser el pupilaje, por quién deben ser dirigidas, la duración de los cursos, el género de edificios y la extensión de los terrenos de los mismos. Algún Inspector propone que se construyan puentes de madera en las cañadas y arroyos que dificultan la asistencia de los niños a las escuelas. No se disimulan los efectos festivos que provoca tal ocurrencia. Otro Inspector sugiere que se dé a cada maestro un carro entoldado para llevar los útiles a la escuela. Al rato de hallarse en discusión esta idea, circula por la mesa "una caricatura hecha a lápiz en la que aparecía un pobre maestro peludeando en un pantano, con el caballo y el carro a medio enterrar". Entre las extensas e intensas deliberaciones no faltaban el reparador "grano salis"...

"Durante ocho días, diez horas consecutivas, hemos estado reunidos hombres venidos de todos los ámbitos de la República para estudiar diversas cuestiones que se relacionan con la mejora de la enseñanza. Cada uno ha traído su concurso de experiencia. El punto de mira principal ha sido la campaña. Queremos poner hombres ilustrados al servicio de los habitantes infelices de nuestra campaña". Con tales términos, Varela, en el discurso de clausura se refiere al método de labor y a los propósitos del Congreso.

Agrega: "en nuestra época, la mayor desgracia es la ignorancia. La ignorancia trae consigo la pobreza, la incapacidad. Nuestra vida política y social ha sido hasta ahora débil, enfermiza, anárquica, llena de lágrimas y sangre. No ha sido posible establecer las instituciones republicanas porque la República exige la educación de sus ciudadanos y la democracia les exige la conciencia de sus actos. Creo no es-

tar engañado si digo que se ha considerado la difusión de la enseñanza pública en campaña como problema insoluble. Nosotros hemos creído encontrar los medios de resolver ese arduo problema. En lugar de esperar que los niños de la campaña vayan a la escuela, el maestro irá a los niños: en lugar de esperar que las familias manden los niños a la escuela, el maestro, como misionero, ha de llevar la enseñanza allí donde se encuentre el ignorante que es necesario civilizar... El pensamiento de educar al ignorante y difundir la enseñanza encuentra eco simpático, favorable acogida, en casi todos los habitantes de la República... Yo, por mi parte, no me siento ni conmovido ni contrariado, ni desalentado cuando creo que mi personalidad puede estar comprometida, puede ser agredida, si se acoge bien la idea que me anima. A mí no me importa que vaya a caer vencido si las ideas que me cabe el honor de sostener salen triunfantes. Lo que busco no es el predominio de una individualidad, sino el triunfo de mi país en la conquista de ese grande ideal de educar bien al pueblo que nos ha de gobernar mañana. Lo persigo como aspiración para mis hijos, para la sociedad en que vivo, porque tengo el profundo, el inquebrantable convencimiento de que hemos de vivir en permanente desgracia, en permanente anarquía, mientras en todos los espíritus orientales no brille radiante la luz de la educación, mientras las inteligencias no hayan salido del abismo de ignorancia, mientras cada ciudadano no tenga conciencia de sus deberes".

Así, Varela deshojaba para la iniciada audiencia, la flor de su credo. Había comenzado su oración memorable expresando una gratitud conmovida hacia el pueblo que si lo recibiera con aviesa curiosidad, se entregaba finalmente a la sugestión luminosa de su presencia. "No he querido volver a Montevideo sin despedirme públicamente de la sociedad del Durazno".

El adiós de José Pedro Varela tuvo un carácter definitivo. Al año fallecía en Montevideo. Pero la Sociedad Educacionista del Durazno continuó trabajando sin desmayo, comprometida ahora con el recuerdo del pedagogo, el sociólogo, el Maestro que la honrara con su personal reconocimiento.

La reforma siguió, pueblo adentro y campo afuera, poniendo bajo las alas oscuras del rancho convertido en escuela, la nidada cándida de los niños que criaban alas de porvenir. Presente y vivo para siempre "el Horacio Mann uruguayo", como le llamara el vareliano ilustre e ilustre duraznense: Carlos María de Pena.

MI TAPERA

Entre los pastos tirada
como una prenda perdida,
en el silencio escondida
como caricia robada,
completamente rodeada
por el cardo y la flechilla
que, como larga golilla,
van bajando a la ladera,
está una triste tapera
descansando en la cuchilla

(Elías Regules)

ALISERIS

y el paisaje uruguayo

por el Prof. JOSÉ GÓMEZ RIFAS

Aliseris pinta (y ahora más) con alma post-paradisíaca, vale decir, con égloga y drama, con la alegría de las cosas cándidas y la tragedia del espíritu que anima y moviliza la máscara. Es un artista que progresa intensificándose y aclarándose como un místico.

JUANA DE IBARBOUROU.

Aliseris es sin lugar a dudas un pintor clásico. Su vocación de juglar errante de la pintura, lo ha llevado a la búsqueda de los más consagrados y variados maestros: Magritte, Zuloaga, Vázquez-Díaz, el Barón Opsomer, Portinari, Correia de Araujo, André Lhote, Sotomayor. Como también a estudiar profundamente todas las técnicas de los grandes genios, llevándole así a conocer todos los museos más importantes del mundo. [1] Ha confiado intuitivamente sólo en su ojo sensible. Su potencia primitiva y elemental lo llaman a ser un instintivo, a expresarse siempre de una forma diversa y auténtica.

Ha pintado paisajes en las **más infinitas** latitudes del globo: del trópico a paralelos extremos, y en el Uruguay ha plasmado los más pintorescos rincones.

Su producción es una de las más ricas iconografías de nuestra tierra. Obra de pintor y de poeta sensible al sentido y al recelo de tierras que mantienen todavía latente su secreto.

Los palmares de Rocha, las serranías: Minas, Aiguá, el Valle Edén, las isletas de ombúes de Castillos, Punta del Este, Punta Ballena, nuestros puertos: Nueva Palmira, Buceo, los pueblitos del interior y los aledaños de Montevideo, son algunos de los sitios pintados por este incansable viajero.

Frente a sus sierras dominamos el paisaje, pero ellas poco a poco, se adueñan de nosotros. Los desgastados picos del horizonte, se tiñen de violeta de cobalto y de finas rosas. Las cum-

1 Museos de: Real de Bellas Artes de Amberes, Bruselas. Louvre. Románico y de Bellas Artes de Barcelona. El Prado. Janelas Verdes, Lisboa. Galería Borghese, Roma. Blanco y Rojo de Génova. Kunsthistorichen Viena y Academia. Nacional de Praga. Nacional de Budapest. Munich, etc.

bres se alternan rítmicas y los declives mansos forman suaves y dilatados valles, que nos invitan a caminar por ellos. Ha captado en su totalidad la lírica imponente de la sierra. ¿Y si miramos el cielo de estos agrestes paisajes? Nuestra pupila se impregna de grises aceros, oros fluidos, cristalinos sulfatos. Refiriéndose precisamente a su color, extractamos del Washington Post de U.S.A.: "Aliseris es un pintor

tos de las quebradas, se entremezclan con las espinas de la cruz y las zarzaparrillas blancas, se platean con las nieblas tempraneras, o tornan cálidas las laderas serranas al sol de los atardeceres.

En los paisajes del Valle Edén, Aliseris plantea virilmente las rocas encrestadas y los añosos árboles cargados de líquenes y musgos en sus profundas arrugas, que ganan por su drama los



Obsequio del gobierno de Uruguay a la primer ministro israelí Sra. Golda Meir
Oleo, Cerro Pelado.

cuya paleta finísima y deslumbrante, lo acreditan en sus paisajes y en el conjunto de su obra como uno de los artistas de mayor sensibilidad de toda América". En su pintura, los montes y matorrales serranos tienen todos su forma propia, diferente al otro monte cercano, sólo la forma y el color, que a cada uno corresponde, la forma y el color, con el que cada uno se identifica. Trepan éstos por las laderas de los cerros o arraigan en los bordes abrup-

primeros planos de la obra de este creador. En la solitaria escuelita de este valle, pintada en un frío mediodía invernal, Aliseris manifiesta la solitaria pureza, sin influencias, que tiene el niño en su alma al empezar a educarse. Se palpa la humedad intensa de un campo vaporoso. La tibieza del sol de otras estaciones, ha quedado tan solo encerrada en los pequeños frutos del añoso árbol. Y así, este panorama, cargado de poesía, paz y dulzura, pe-

netra sereno en nuestro mundo interior.

De los alambrados de postes y piques y los álamos seculares de este valle, nos vamos a sus paisajes rochenses, donde las palmeras danzan la aleatoria danza del butiá. Se yerguen solitarias al borde de la Laguna Negra y juegan a ser damas entre los corrales de piedra lugareños. Aliseris, las ha registrado con magistral gracia de artista y con la observación educada de un naturalista. Pequeñas y livianas pinceladas de rojo carmín, subrayan las blandas hojas de las palmeras.

Dondequiera que despliega su paleta, el espectáculo de la realidad, le ofrece alguna primicia insospechada, con su sentido mágico para el artista que se empeña en descubrir en cada instante ese fenómeno metabólico entre la luz interior de cada objeto y la luz que éste recibe del exterior, creándose entre ambas: el ambiente.

Su paleta de mago del color ha dado fielísima la luz de Punta del Este. La luz que se torna efluvio de oro y que recorta brillante los espesos bosques que plantara Don Antonio Lussich.

Ha sabido dar con escasa materia la densidad y la profundidad misma del agua de nuestros puertos y la austera vida de nuestros pueblos del interior, sólo con su refinado color y su sensual dibujo. Su materia limpia es de gran encantamiento, llegando con su técnica a una fidelidad rigurosa, a la que se une un dibujo cuidado y perfecto, un dibujo exigente, de sobrio estilo, como sólo él puede hacerlo.

De su obra paisajística ha dicho el gran crítico belga Georges Marlier: "Rara vez el sentimiento del espacio ilimitado y el de la naturaleza todopoderosa ha sido obtenido con tal intensidad. Hay que ver esos palmares que se extienden al infinito, plantaciones de árboles que aparecen minúsculos e irrisorios, hay que ver aquella playa desierta sobre la que se abate la inexorable lluvia de los trópicos, que nos devuelve, al universo solitario y vacío como el primer día de la creación. El no eleva jamás la voz: sus anchas extensiones y sus interiores de bosques, se mantienen en las tonalidades discretas, en un medio gris, animado por un lado con un verde pálido y por otro con un rosa muy fino. El resultado no es otro que el más impresionante, pues delante de estas imágenes tan simples y tan puras el espectador se siente realmente transportado a otro mundo".

Este pintor, Aliseris, nos invita a hacer un alto en nuestro trabajo, en nuestras rutinarias tareas diarias, para detenernos inmóviles, aunque sea por unos instantes, y mirar el cielo, ese cielo diáfano de sus paisajes, pleno de luz, pleno de color, del cenit al horizonte, y seguir por éste, lentamente, lentamente, buscando el rumbo de lo infinito.

DIOS, dame la serenidad para aceptar las cosas que no puedo cambiar; la valentía para cambiar las que puedo y la sabiduría para establecer la diferencia entre ambas.

En cada cosita que Dios crió hay más de lo que se entiende, aunque sea una hormiguita. — SANTA TERESA DE JESUS.

Mira bien que no hay cosa en todo el universo, grande ni pequeña, que si miras su principio, su naturaleza y propiedad y fuerza, no te ponga en camino para considerar las maravillas de Dios. — JUAN LUIS VIVES.

Es imposible que quien manda sea reverenciado por quien desprecia a Dios. — MAQUIAVELO.

CENACULOS Y PEÑAS LITERARIAS

por Ildefonso Pereda Valdés

El cenáculo más importante de comienzos del siglo XX fue la Torre de los Panoramas, al que presidía como pontífice máximo Julio Herrera y Reissig. Estaba ubicado en la calle Ituzaingó esquina Reconquista en una vieja casa que aún se conserva *intacta* y que después de pasar por varios avatares se transformará, como un digno final, en la sede del Instituto Nacional del Libro, dependencia del Ministerio de Cultura y hoy es el Museo Herrera y Reissig. "La casa era área, dice un cronista, en pleno cielo, entre nubes. Desde su ruinosa abertura se veía luenga faja de mar, un mar inmenso, agitado y quejumbroso en los días invernales; azul como ensueño, sosegado y pensativo. Por esas aberturas penetraba *triunfante el pampero en los días grises* sin sol y sin alegría. Allí vivía Julio Herrera y Reissig. Allí se reunían los poetas y los soñadores. Las paredes estaban cubiertas de grabados de Gustavo Doré. De allí el nombre. Al pie de cada grabado un soneto. Doré ilustraba a la Torre y sus poetas ilustraban a Doré". En la Torre de los Panoramas, alejado de la vulgaridad vivía el poeta alentando a los poetas jóvenes. A pesar de la amargura provocada por la enfermedad que lo aquejaba y por ese desacuerdo fatal con el ambiente que lo rodea más allá de las paredes del santuario, porque del cenáculo, en aquella "santa santorum" de la poesía, encontraba su atmósfera cálida y cordial.

¿Quiénes eran los contertulios que recogían fervorosamente el credo del mago de la Torre de los Panoramas? César Miranda, Andrés Demarchi, Julio Lerena Joanicó, Pablo Minelli González, Toribio Vidal Belo, José Illa Moreno, Carlos López Rocha y Teodoro Herrera y Reissig. Aves de paso fueron Florencio Sánchez, Alvaro Armando Vasseur y Mas y Pí. En 1900 cuando se iniciaba en Montevideo la renovación total del romanticismo bajo la influencia modernista de Julio Herrera y Reissig, otro grupo de iniciados en las nuevas doctrinas estéticas sin que existiera una conexión directa con la Torre de los Panoramas, fundaron desafiando el incomprensivo ambiente montevideano de entonces una agrupación de cultores de la Gaya Ciencia que en ciertos aspectos por su evocación de la Edad Media en su acta de fundación parecía un cenáculo romántico. Se llamó el **CONSISTORIO DEL GAY SABER.** La descripción del ambiente pobre y estrecho del Consistorio se debe a uno de sus contertulios, el historiador José María Fernández Saldaña, que escribió sobre él una página evocativa. "Era una pieza larga y

angosta con un balcón en el que nunca había sol, dos puertas laterales coordinadas y otra que daba a un corredor o galería cerrada con vidrios comunes. La escalera era un fatigoso y oscuro caracol de madera que concluía bajo un tragaluz sin ventana abierta al cielo. El mobiliario se reducía a dos catres, cuatro sillas, un lavatorio, una cómoda que nunca se veía cerrada, una mesa de luz y una percha de madera de cuatro anillos. Adornaban las paredes una lámina de Víctor Hugo: la puesta de sol de Riviere, cromo triste, otros dos retratos, multitud de dibujos míos, una pipa y algunos apuntes de Quiroga".

El segundo Consistorio que se reunía en la casa de la calle Cerrito 113, no tenía mejor estampa. Dos de sus contertulios, José María Delgado y Alberto Brígnole, dijeron en su "Vida y obra de Horacio Quiroga", "que se respiraba allí una fragancia de ruina poética como en la Itálica, de Caro. Hermosos pájaros poblaban la arboleda. En el centro, cubierta de musgo, una estatua de mujer en actitud de volcar el cántaro sobre la pila".

El CONSISTORIO DEL GAY SABER, estaba gobernado por un Pontífice, Quiroga, un Arcediano, Ferrando, un sacristán, Jaureche, un campanero, Brígnole, y dos monagos, Asdrúbal Delgado y Fernández Saldaña. Además de sus consecuentes iniciados asistían a las sesiones: Julio Lorenzo, Emilio Barbaroux, Eduardo de las Muñecas y como artista plástico oficial: Vicente Puig.

La decadencia del Consistorio del Gay Saber se inicia cuando los neotrovadores se convencen de que han vivido hasta ahora en un nihilismo absoluto, y cuando las actividades personales de algunos de ellos los alejan del cenáculo. Sus sesiones se hacen más espaciadas y en vez de reunirse diariamente, se reunían con intervalos. El suceso más trascendente del Consistorio del Gay Saber fue la visita en distintos momentos de dos grandes líricos Leopoldo Lugones y Julio Herrera y Reissig. César Miranda que había concurrido a algunas sesiones del primer Consistorio fue el "trait d'union" entre la Torre y el Consistorio y fue él quien llevó al Consistorio al lírico de "los peregrinos de piedra". La visita de Lugones tuvo trascendencia y de la lectura de sus sonetos, surgió, sin duda, la polémica literaria de quien imitó a quien, Lugones a Herrera o Herrera a Lugones, en la que intervinieron en favor de una u otra tesis Rufino Blanco Fombona, José Pereira Rodríguez y Horacio Quiroga.

No cabe duda que tanto la Torre de los Panoramas, como el Consistorio, ejercieron profunda influencia en la evolución de la poesía uruguaya desde el simbolismo al modernismo, pero esta influencia no se hizo sentir en su época, sino años después. Los dos cenáculos de refinado esteticismo y dandysmo fueron tradicionalmente continuados por dos cenáculos bohemios: EL POLO BAMBA y BOHEMIA. Los contertulios de la peña del Café Polo Bamba y los de la revista "Bohemia", imitaban la vestimenta y las "poses" antiburguesas de los personajes de la novela de Enrique Murger: "Escenas de la vida bohemia". Usaban grandes melenas, sombreros aludos, corbatas sueltas de colores estridentes, con preferencia el rojo. Se expresaban con frases lapidarias y chistes ingeniosos, cuando no hirientes, que repetían sus admiradores de café. Tal indumento caracterizaba a los poetas, editores, periodistas y comerciantes con veleidades literarias, que concurrían asiduamente al Café de Severino San Román, o al Café de la calle Defensa y Carapé donde se reunía "Bohemia". Tal era la forma de vestir un tanto uniforme de Leoncio Lasso de la Vega, Ernesto Herrera, Alberto Macció, de Florencio Sánchez. Contrastaba el dandysmo de Roberto

de las Carreras, el de Herrera y Reissig, "con su americana negra, un plastrón de faya, su sombrero blando y sus guantes grises" con la bohemia de los concurrentes al Café de Severino San Román situado en la esquina de la calle Ciudadela y Colonia. Tenemos referencias de dos peñas del Polo Mamba, una a la que concurrían asiduamente periodistas y hasta gramáticos, y otra peña más espectacular y ruidosa, más renombrada por la calidad de sus poetas, que presidía con gesto olímpico y trascendente Aurelio del Hebrón (Alberto Zum Felde). A la primera, más modesta, pertenecían Luis María Guinasso, Guillermo Busch, Carlos Callorda y Callorda, los hermanos Vallarino, el gramático español Francisco Gómez Marín y esporádicamente, Florencio Sánchez. La gran peña animosa y vocinglera, era el escándalo del Café Polo Bamba. La integraban además de Zum Felde, Manuel Medina Bentancort, Angel Falco, Julio Deheza, Horacio Dura y el infatigable alentador y amigo de poetas, editor fervoroso de Herrera y Reissig, de Lasso de la Vega, de Delmira Agustini, Orsini Bertani y otro editor y famoso librero, Claudio García, figura pintoresca e irascible. con su aspecto flaubertiano, pero de un fondo muy bondadoso, y que no tuvo recompensa económica en su cruzada de editar a los autores nacionales en numerosos volúmenes de su biblioteca "Ariel", sino la satisfacción personal de haber contribuido a la difusión en sus valores más positivos a la cultura uruguaya. Concurrían también Ricardo Eliseo Gómez y Alberto Lasplaces; este último perteneció a tres cenáculos: "Polo Bamba", "Bohemia" y "La Cruz del Sur".

"Bohemia" se fundó en 1908 con la publicación de la revista del mismo nombre que duró escasamente un año, pero el grupo sobrevivió. Se reunía la peña "Bohemia" en la primera época, en la trastienda del comercio de Julio Alberto Lista, y más tarde en el café de la calle Defensa y Carapé. Componían el grupo Julio Alberto Lista, Leoncio Lasso de la Vega, Alberto Lasplaces, Ernesto Herrera, Orosmán Moratorio (hijo), José Pedro Bellán, César Mayo Gutiérrez y Carlos Gamba. La reiteración de casi los mismos nombres entre el "Polo Bamba" y "Bohemia", demuestra la uniforme estructura espiritual de ambos cenáculos, en lo que se refiere a ideologías, con caídas al anarquismo individualista y el desprecio hacia las normas clásicas o burguesas. Uno de sus componentes confesó, por otra parte que el grupo se llamó "Bohemia", porque era natural que se cediera al influjo de las magistrales "Escenas de la Vida bohemia" de Enrique Murger. En la revista "Bohemia", colaboraron los mejores escritores uruguayos de la época: José Enrique Rodó, Julio Herrera y Reissig, Samuel Blixen, Carlos Roxlo, Javier de Viana y Alonso y Trelles (El Viejo Pancho).

Como cabe a tan gran individualidad egolátrica, Roberto de las Carreras, fundó su propia capilla en el Café Moka, ubicado en la esquina de Sarandí y Policía Vieja, con puertas de entrada por ambas calles. Asistía a esta peña, además de Roberto de las Carreras, pontífice máximo, a quien llamaban sus acólitos "El Divino Maestro", Aurelio del Hebrón (Alberto Zum Felde) que con su aspecto rubicundo de ascendencia germánica lucía una melena hasta el cuello y al que llamaban: "Príncipe del Ideal". Teodoro José Barboza, secretario perpetuo e incondicional admirador del "genio" irascible y donjuanesco del Café Moka, y luciendo una melena de segunda categoría: Carlos María de Vallejo. Con esta peña terminan las tertulias bohemias.

En un Café de la calle 25 de Mayo entre las de Ituzaingó y Juan Carlos Gómez, el Café Irigoyen, se reunió durante muchos años una peña literaria

de profesionales y políticos, de poetas y aficionados a la poesía y de eruditos. La época de la bohemia literaria había pasado definitivamente. Los poetas ya no llamaban la atención con sus largas melenas y sombreros aludos. Un poeta de aquella época decía en su autobiografía: "No tomo morfina, ni cocaína, ni fumo, ni bebo alcohol. Me baño todos los días, uso el pelo corto y los trajes sin mancha". Se explica que los integrantes de la peña del Café Irigoyen vistan con pulcritud y elegancia. Algunos como el Dr. Carlos María Prando se destacaban por su acicalamiento afectado en el vestir. Casi todos ellos gozaban de una posición económica desahogada, algunos eran hasta ricos y ocupaban altos cargos, ministros, diputados, jerarcas de la Banca. Así como las peñas bohemias trascendían a anarquismo, la peña del Café Irigoyen trascendía a socialismo, a pesar del aspecto burgués de sus contertulios, por influencia del leader del Partido Socialista asiduo concurrente, y uno de sus más destacados miembros, Emilio Frugoni, aunque políticamente había concurrentes de la peña que eran blancos o colorados: Ismael Cortinas, político nacionalista, de relevancia y dramaturgo, Fernán Silva Valdés, que ya era el autor de "Agua del Tiempo", el poeta Julio Raúl Menhilaharzu, Carlos María Cantú, dramaturgo, y Buenaventura Caviglia (hijo), erudito filólogo, Julio Silva Valdés, autor de un libro de poesías: "Oriental", con inclinación vocacional por los estudios históricos; Carlos Zum Felde, poeta y bancario, Orestes Baroffio, arquitecto y cronista, Lorenzo Mérola, famoso cirujano, Héctor Dupont y Juan Carlos Neto, bancarios, Eduardo Rodríguez Larreta, Director de "El País" y Pablo Blanco Acevedo, historiador.

En 1920 aparece en Montevideo la revista "Los Nuevos", dirigida por Federico Morador e Ildefonso Pereda Valdés. Zum Felde, en su "Proceso Intelectual del Uruguay" (t. 3), dice de esta revista: "Publicación efímera como casi todas las de su género, fue la antena virgen que recibió los primeros mensajes radiográficos del Creacionismo y los caligramas cubistas de Apollinaire. Fue en sus páginas que aparecieron por primera vez en el Uruguay, comentarios y traducciones de Cocteau, de Jacob, de Jules Romains, de Vildrac de Reverdy y la pléyade compleja de corifeos ultraístas y creacionistas españoles movimiento que entonces agitaba el ambiente intelectual de Europa teniendo como centro París, Berlín y Milán. Y en las notas biográficas y bibliográficas de "An Anthology of Contemporary Latin American Poetry" de Dudde Fitts, de New York, se dice de esta revista: "Los Nuevos" inician el comienzo del experimentalismo en América". "Los Nuevos" ocupaban un pequeño local en la calle Misiones 1489, donde se reunían los poetas vanguardistas. A la sede de "Los Nuevos" concurrían, Arturo Carbonell Deballi, encargado de la sección bibliográfica de la revista, Víctor Bonifacino, que habló en "El Ateneo" acerca de las nuevas tendencias literarias (Ultraísmo, creacionismo). En una crónica de un diario local se decía comentando la conferencia de Víctor Bonifacino, autor de varias novelas y libros de poesías, y una biografía de Rivera: "La escasez de público demostró el poco interés por las nuevas tendencias literarias". Concurrían al cenáculo de los nuevos, el escultor Enrique Lussich, Carlos César Lenzi, crítico teatral de la revista, Julio Raúl Mendilaharzu, Luis Eduardo Pombo, crítico literario, José María Arocena Blanco, Marcos Muñiz, Ofelia Calo Berro y Mario Esteban Crespi.

Después de "Los Nuevos" se formaron sendos cenáculos adscriptos a las revistas "Teseo" y "La Cruz del Sur". El grupo "Teseo" capitaneado por Eduardo Dieste, se reunía en el Café

"Tupí Nambá", en su viejo local de la calle Juncal y Buenos Aires. En el primer número de la Revista "Teseo" se publicó un registro de los miembros de la agrupación recientemente fundada que pretendía ser una tabla de jerarquía de nuestra cultura, separando a los escritores por géneros: novela, poesía, ensayos y a los plásticos, en pintores, escultores, grabadores, etc. La campaña más importante realizada por el grupo "Teseo" en favor de la libertad de pensamiento, fue el manifiesto en apoyo del Rector de la Universidad de Salamanca, Don Miguel de Unamuno, por su confinamiento en la isla de Fuenteventura, por la dictadura de Primo de Rivera, redactado por el Dr. Carlos Vaz Ferreira, alegato en favor de la libertad que culminó con un gran acto público en uno de nuestros teatros. Colaboraron asiduamente en "Teseo", Enrique Casaravilla Lemos, el poeta oficial del grupo, Pedro Leandro Ipuche, que era colaborador de la revista, pero no concurría a la peña, Juan Parra del Riego, gran poeta peruano, admirado y querido por todos, que dio a conocer en la revista "Teseo" algunos de sus mejores poemas: "La Serenata de Suray Surita y sus poliritmos". Justino Zabala Muniz, era una de las figuras más importantes de "Teseo" y acababa de publicar su "Crónica de Muniz"; Enrique Dieste, Emilio Oribe, Carlos M. Princivalle, Manuel de Castro e Ildefonso Pereda Valdés.

Si Eduardo Dieste había sido el padre espiritual de "Teseo", la paternidad de "La Cruz del Sur" se debe a Alberto Lasplaces. El ex "bohemio" se convirtió en el animador de los escritores de la "nueva sensibilidad", hecho que demostró el espíritu renovador de Lasplaces pues la mayor parte de sus compañeros de la revista "Bohemia" no se renovaron a través del tiempo. En tanto, Lasplaces poseído de un gran dinamismo animaba a los jóvenes escritores que formaban un nuevo frente con "La Cruz del Sur" y atacaban a la literatura oficial y filistea.

Existió conexión y fraternal amistad entre el movimiento argentino "martinfierrista" de la revista "Martín Fierro" — que contaba con el apoyo de Jorge L. Borges, Ricardo Molinari, Francisco L. Bernárdez, Carlos Mastronardi — y el movimiento del crucero del sur, como antes había existido la misma conexión entre el ultraísmo español y "Los Nuevos". Es curioso observar este hecho: que los animadores de los movimientos de "Martín Fierro" y "La Cruz del Sur", Ever Méndez y Alberto Lasplaces, pertenecían a una generación anterior a la de los jóvenes que prohijaron, y no fueron tránsfugas a su generación, sino comprensivos con la juventud. "La Cruz del Sur" no olvidó, no obstante, a los valores del 900 con notas tituladas: "Cómo conocí a" evocando las siluetas de Delmira Agustini, Florencio Sánchez, a Lasso de la Vega, Rafael Barret y a Herrera y Reissig, al que se le dedica un número especial, y publicó notas referentes a los valores de la hora, Zavala Muniz, Fabini y a los plásticos Figari, Cúneo y Arzadun. Al cenáculo de "La Cruz del Sur" concurrían Alvaro y Gervasio Guillot Muñoz, Humberto Zarrilli, Mario Esteban Crespi, Julio Verdié, Manuel de Castro, Julio Morenza, Alfredo Mario Ferreiro e Ildefonso Pereda Valdés.

"Teseo" y "La Cruz del Sur" terminaban su misión cuando llegó de España Julio J. Casal para radicarse definitivamente en el Uruguay. Reeditó Casal la revista "Alfar" y aglutinó a su alrededor una peña, que se reunía en un Café de Pocitos y a la que concurrían los colaboradores de "Alfar": Juvenal Ortiz Saralegui, Uruguay González Poggi, Felipe Novoa, Mariano Olivera Ubios, Rafael Casal Muñoz, etc.

Las últimas peñas fueron "El salón de artes y letras", la peña del Café "Armonía" y "Meridión".

El salón de artes y letras tuvo su sede en la Asociación de Empleados de Correos y Telégrafos, en la calle San José 1138, y fue fundada por dicha Asociación con fines culturales. Sus primeros presidentes fueron Ildefonso Pereda Valdés y Vicente Carrera. Los actos más originales de este salón fueron las críticas públicas que se hicieron de los poemas de los poetas jóvenes que leían sus composiciones ante un público atento y culto. Mirta Gandolfo debió sufrir aquella dura prueba de su iniciación poética. Participaron de los actos como conferenciantes, o recitando sus poemas: Héctor Silva Uranga, Ledo Arroyo Torres, Pedro Leandro Ipuche, Nicolás Fusco Sansone y Carlos Abayubá Olave.

La peña del Café "Armonía" reunió un grupo heterogéneo de poetas, pintores, músicos, recitadores nacionales y extranjeros. Muchos concertistas de fama dejaron su semilla en aquella peña variada, heterogénea y vibrante. En ella se sintió la presencia permanente de Angel Falco, de retorno al Uruguay después de una larga ausencia, de Pablo Minelli González, Ernesto Pinto, Vicente Morelli, Juan Carlos Gómez Haedo, Abelardo Rondán. Animadores de la peña "Armonía" fueron Mirtha Castillo, Mario Dufort y Alvarez, Ramón Alvarez y Zulma de Alvarez.

La última peña montevideana fue "Meridión" convocada por Humberto Zarrilli y que tenía su sede en un salón de la calle San José entre Cuareim e Ibicuy. Por ella desfilaron todos los poetas de Montevideo, pero no dejó sino un recuerdo efímero, muy distinto al que dejaran los núcleos de "Teseo", "La Cruz del Sur" y "Los Nuevos" que pudieron mantener, al menos por unos años, sus órganos de publicidad.

LA POESIA NACIONAL

por Raúl Montero Bustamante

La poesía nacional del Uruguay fue un producto genuino de la Revolución americana.

El cambio de régimen trajo una alteración absoluta en la vida de las antiguas colonias españolas. Dentro de las ciudades del Virreinato no había florecido el arte como expresión sincera del alma de aquellos pueblos: una imitación incolora de los autores en boga regía la escasa producción literaria.

Sin embargo algunos de los escritos de la época no dejan de tener su carácter. La Gazeta de Montevideo, dirigida por Fray Cirilo de la Alameda y Brea, franciscano de vasta erudición, es una muestra elocuente de esa literatura, y el famoso discurso del Padre Larrañaga, pronunciado después de la primera independencia en la inauguración de la Biblioteca Pública, podría incorporarse sin vacilación alguna a cualquiera antología de clásicos castellanos.

Ese arte rudimentario era reflejo directo de la educación de la época. Los establecimientos de enseñanza soloniales lanzaban torrentes de doctores empapados en los clásicos griegos y latinos, e imbuidos en los hondos estudios teológicos de los programas de entonces.

La Universidad de Córdoba y el Real Colegio de San Carlos de Buenos Aires, donde se formaron casi todos los intelectuales del Río de la Plata, clérigos en su mayor parte, tenían instituidos cursos de filosofía, teología, latinidad, retórica, gramática, y una cátedra de Cánones.

Recién cuando a principios del siglo XIX, el deán Funes confeccionó los programas de la Universidad de Córdoba, se inició un movimiento favorable a las bellas letras.

En cuanto a la enseñanza que se daba en Montevideo, confiada primero a los padres de la Compañía y después a los regulares de San Francisco, ya lo dice nuestro viejo cronista don Isidoro De María, se reducía a nociones de doctrina cristiana, lectura, escritura y aritmética. En el Convento de San Francisco, se educaron muchos jóvenes de la época, que brillaron posteriormente. Sin embargo, a pesar de la falta de estímulo, el deseo de saber se había apoderado de la juventud. "El amor a los libros era general en toda América", dice Juan Agustín García, y más adelante cita las palabras de Depons: "Toda la juventud penetrada de la insuficiencia de su educación, procura suplirla buscando ávidamente instrucción en los libros extranjeros.

Se ven pocos jóvenes que no aprendan con el único auxiliar de diccionarios a traducir el francés y el inglés, haciendo toda clase de esfuerzos para aprender el primero de estos idiomas de preferencia".

La producción literaria aún no había hallado la forma rítmica de expresión. Cierto que el medio ambiente no era el más apropiado para el desenvolvimiento del sentido artístico de aquellos pueblos. Al bajo nivel de la educación común, uníase la monotonía y la tranquilidad casi monacal de la vida de los habitantes del Río de la Plata.

La primera faz de la vida colonial presentó todos los caracteres del sedentarismo automático de un pueblo dominado por la inercia y la pereza. Las ciudades arrastraban vida de holganza: su bonhomía y su flema, que recuerdan a la buena tierra flamenca, llegaban al grado máximo.

Recién cuando se sucedieron algunas generaciones de criollos, y la mezcla de sangre mestizó la raza, llevando nuevos elementos a la psicología de los habitantes; cuando las invasiones inglesas y las resonancias de los acontecimientos desarrollados en la metrópoli después de 1806 vinieron a fecundar el primer concepto de libertad que tuvieron aquellos hombres, dando origen al espíritu de rebelión, una fuerza más intensa, más propia empezó a regir los actos de aquellas multitudes simples y primitivas.

Probablemente entonces nació el carácter nacional de las futuras repúblicas sudamericanas, y con él se iniciaron las primeras manifestaciones del pensamiento criollo, que se tradujeron en balbuceos incompletos pero llenos de carácter.

Nada representaban las protestas de adhesión a los monarcas españoles: el espíritu rebelde palpitaba en todas las manifestaciones de aquellos pueblos, e imponía su sello a los actos públicos que congregaban a los antes pacíficos habitantes convertidos en seres nerviosos e inquietos.

Sin duda hubo mucho de inconsciencia en eso. Las jornadas de mayo lo dicen claramente. Las asonadas instintivas, las imposiciones colectivas de masas inconscientes atacadas del delirio tan bien estudiado por Ramos Mejía, son pruebas evidentes del fenómeno que se generaba en el seno del alma nacional. La revolución americana rompió la inquilosis en que había permanecido la sociedad colonial durante más de un siglo.

La psicología de aquellos pueblos parece que despertó de pronto, dando origen a una entidad nueva, con rasgos característicos y fisonomía propia. Todas sus manifestaciones exteriores tomaron relieve extraordinario.

La literatura local fue íntimamente ligada a esa aventura de nuestra raza. Ya el año 1807, con motivo de las invasiones inglesas, la excitación popular había encontrado su órgano de expresión en el Padre Juan Francisco Martínez, que escribió e hizo representar el drama en verso: "La lealtad más acendrada o Buenos Aires vengada", obra de dudoso gusto, calcada en el teatro mitológico griego, pero que tiene su importancia por ser el punto inicial de nuestra literatura.

Con el Padre Martínez se inició una tendencia clásica bien definida, que fue seguida por Acuña de Figueroa, Manuel Araúcho, Carlos Villademoros y Bernardo Berro.

Junto a esa tendencia, producto genuino de la sociedad colonial, la Revolución de 1810 dio origen al nacimiento de una forma nueva, original, llena de carácter y de color locales. Frente a la musa clásica de las ciudades nació la musa errante de las campiñas. Allí estaba el espíritu conservador de la metrópoli, aquí estaba el espíritu nuevo,

el alma criolla, la expresión ruda pero sincera de una entidad que empezaba a formarse.

La poesía popular fue la primera forma original que halló el alma criolla para expresar sus anhelos.

La musa errante nació con los primeros vagidos de la Revolución. Latía ya en el alma bravía del gaucho y el aborigen habíala presentido en la silenciosa melancolía que devoró a aquella raza formada de misterio, que cruzó sobre nuestros campos, vivió en nuestros bosques y murió en silencio.

La génesis de la poesía popular del Uruguay es compleja; se pierde en el misterio del trasbase de las razas: venia ya en la sangre española, donde el moro la inoculó; ella vive aún en los cantares plañideros del mediodía; aquí germinaba ya en el alma huraña del indio uruguayo; el africano la trajo en germen de sus tribus.

El gaucho, que fue el producto característico de la conquista, le dio vida. En su alma dual y sacudida por los instintos congénitos de tres razas igualmente fuertes, obró a manera de reactivo la naturaleza, despertando los hidalgos ensueños de la raza española, las profundas nostalgias de los hijos del trópico arrancados violentamente a sus selvas africanas y la tétrica "melancolía imperante entre esas masas de bárbaros, sin cánticos ni juegos, ensimismados en un silencio que sólo se rompe para emitir brevemente sus opiniones en las asambleas deliberantes, y para darse la palabra de orden frente al enemigo".

La soledad del desierto, las largas noches pasadas bajo la bóveda estrellada, el silencio de los campos hablaron a aquella alma con elocuente lenguaje. Todos los instintos congénitos florecieron favorecidos por la naturaleza; el silencio, la soledad y la inmensidad del desierto avivaron en el hombre aquél, el instinto sobrehumano de libertad del salvaje; el canto de los pájaros, el murmullo de los ríos, los soles ardientes y las noches tranquilas hablaron al alma castellana y engendraron los ensueños rudos y ásperos de la primera trova americana. La guerra hizo lo demás; el combate, el campamento, la vida errante, el sueño de libertad, todo cayó en el caos del alma del gaucho y reventó en sus labios en una explosión rítmica de palabras y rudos afectos.

Aquel era el fenómeno natural y lógico que se generaba en lo profundo del alma mater nacional, donde se incubó silenciosamente y sin la conciencia de su propio destino, la personalidad, la entidad de la nación de Artigas.

De la psicología oscura y aún no bien estudiada del gaucho es que brotó la trova, el grito de ternura y de guerra, de amor y de amargura, que nació áspero y gutural y luego se hizo suave y dulce, como la nota desacorde que se arranca a un instrumento para templarlo, que la tensión de la cuerda va suavizando hasta darle el tono armonioso y encerrarla en el pentagrama musical.

El soldado poeta fue su primera manifestación, encarnada en Valdenegro, cantor de la leyenda, de quien no se conoce a ciencia cierta más que una décima guerrera que fue presentada como cartel de desafío en el sitio del año 1811 en la punta de una lanza.

Valdenegro y Bartolomé Hidalgo son los dos poetas que dieron vida a la poesía popular; Hidalgo sobre todo, cuyas composiciones han sobrevivido y en las cuales la musa contemporánea se ha inspirado más de una vez.

Esas fueron las dos tendencias perfectamente definidas con que halló origen la poesía uruguaya. De un lado, la musa errante, la trova campesina, la poesía nómade y salvaje, nacida en el campamento y la guerra, que pros-

peraba en la campaña convulsionada; del otro, la musa urbana del Seminario y las Universidades, la imitación de los clásicos a que se dedicaban los clérigos y los seglares doctorados.

Francisco Acuña de Figueroa fue el primer poeta de personalidad que tuvo el país. Su influencia decisiva durante largos años dio la pauta al gusto de la época. Su nombre es toda una tradición y por eso ha sido llamado "el poeta de Montevideo". Procedía de la más alta cepa colonial y su bagaje literario había sido adquirido en los colegios de Buenos Aires. Su musa festiva y risueña o grave y serena educó aquel grupo de poetas surgidos después de 1811 formado por Villademoros, Berro y Araúcho.

Imbuido en el estudio de los clásicos griegos, latinos, franceses y castellanos, fue el poeta más avanzado de su época. Su imperio fue largo, y sólo después de la constitución política del país, cuando el comercio de libros e ideas, y la inmigración porteña, trajeron a estas playas los ecos de la evolución que se operaba en Europa, y Lamartine, Víctor Hugo, Espronceda y Manzoni revelaron la existencia de la nueva escuela a la que pertenecen los versos juveniles de Adolfo Berro, su influencia se debilitó para dar paso al romanticismo apasionado y melancólico de Juan Carlos Gómez, el poeta hondo y humano que impuso al medio ambiente la inclinación hacia la poesía pasional y subjetiva a lo de Musset.

La tiranía de Rosas en la Argentina había arrojado al destierro a aquella pléyade de escritores que, agrupados en Montevideo, produjeron la evolución literaria en el Río de la Plata. Juan Cruz y Florencio Varela, Alberdi, Juan María Gutiérrez, Miguel Cané, y sobre todo Esteban Echeverría, que acababa de asistir en París a la implantación definitiva del romanticismo y había revelado el molde en que se formó el gusto de la época, fueron los actores en aquellas justas literarias de la Defensa que dieron extraordinario brillo a Montevideo en el sitio memorable de 1843 a 1851.

En pleno esplendor romántico, excitados por el medio ambiente, dominados por la lírica arrebatadora de la nueva escuela, los poetas de la Defensa encarnaron en un momento determinado la musa continental.

Juan Carlos Gómez fue el heredero directo de ese movimiento literario. La tradición clásica local cedió al impulso del nuevo poeta, y hasta el mismo Acuña de Figueroa, seducido por la sinceridad de aquel artista singular, hubo de sufrir su influencia.

Desde entonces el imperio del romanticismo francés, preludiado por Adolfo Berro e importado por el autor de La Cautiva, fue absoluto. El subjetivismo sentimental de Juan Carlos Gómez arrebató a todos, que comenzaron a desdeñar la corrección clásica de los tradicionales para entregarse al desaliño de aquella producción desordenada y triste.

De ahí que la Epístola a Doricio de Bernardo Berro, la pieza de corte clásico más correcta que posee el Parnaso nacional, haya pasado inadvertida en su época. La misma musa de Figueroa que seguía dominando la poesía epigramática y festiva de entonces debía de parecer extraña a aquellos oídos habituados ya a los inspirados alejandrinos de Gómez y del autor de El Peregrino.

El romanticismo melenudo y lúgubre de 1830, que creó la leyenda de los vampiros, hizo beber vinagre a nuestros abuelos para dar al rostro la palidez de la muerte, y puso en todas las miradas ese sello de melancolía que tienen los retratos de la época, fue un delirio colectivo, que no solamente ejerció su dominio en la vida intelectual y espiritual, sino que llegó a marcar su influencia en la vida social.

Los poetas vivían en íntima comunión con Espronceda, y se desvanecían ante los versos del inspirado cantor de Jarifa.

Víctor Hugo les llenaba de pasmo y la serena melancolía de Lamartine inspiraba aquellas estrofas en que todo era triste y lúgubre, como si el escepticismo romántico hubiera conquistado el medio ambiente.

Pacheco y Obes, en viaje a Buenos Aires, se despedía de Montevideo como un proscripto; Juan Carlos Gómez se quejaba amargamente de "la tempestad continua que asaltaba su bajel" y todos los versificadores de la época, en buenos o malos versos, cantaban al dolor.

Sólo Acuña de Figueroa y algunos versificadores influidos por Quintana permanecían apartados de la nueva escuela.

Las agitaciones políticas que sucedieron al pacto de paz de 1851 ahogaron el vigoroso espíritu literario nacido en la Defensa. La política activa y el periodismo reclamaron todas las energías del país. Acuña de Figueroa y algunos poetas como Acha, Arracaeta y Bermúdez, ya colaborando en la prensa, ya escribiendo para el teatro, mantuvieron la tradición hasta la llegada al país de Alejandro Magariños Cervantes, que volvía de Europa consagrado por maestros para llenar casi 50 años de nuestra vida literaria.

Magariños Cervantes fue más una influencia que una entidad. Representante del romanticismo de Hugo, el cual había bebido en sus fuentes, mezcló a éste algo que sin duda habían dejado en él los clásicos y los poetas castellanos de mediados del siglo. Su personalidad artística incolora, pero vigorosa por el entusiasmo, la fe, la fecundidad y la iniciativa, fue una bandera para tres generaciones. Su musa cantó durante treinta y ocho años, todos los acontecimientos habidos en la patria. En esto fue un continuador de Figueroa.

Tentó todos los géneros. La oda pindárica, la elegía, el poema, el ditirambo; todo lo ensayó con más o menos éxito, pero en todo alcanzó la corrección, habiendo llegado a veces a los dominios de la inspiración y aun de la creación. Emigrado Juan Carlos Gómez, él recogió su herencia y agrupó aquel brillante núcleo de poetas formado por los Fajardo, Lapuente, Ferreira y Artigas que recién balbuceaba sus primeras estrofas.

Hasta 1880, el nombre de Magariños Cervantes, al lado del de Aurelio Berro y de aquel grupo de escritores que en compañía del autor de El capitán Albornoz tentaba el teatro, llenan la historia literaria del país y aparecen en todos los actos públicos asumiendo la representación de la musa nacional.

El carácter general de la poesía nacional hasta entonces, era pobre. La forma dramática iniciada por el Padre Martínez y seguida por Acha, Bermúdez, Bustamante, etc., no pasaba de ser una tentativa; la lírica que había irradiado en la Defensa y que Juan Carlos Gómez había elevado a una altura extraordinaria declinaba con la generación de 1870, atacada por la fiebre de hacer versos y lanzada a una producción híbrida, en que no hubo una sola nota personal; la forma epigramática y festiva, cuyo más alto representante en América, es sin duda, Acuña de Figueroa, discípulo aventajado de Quevedo, continuaba tímidamente con Acha, para renacer más tarde con Washington P. Bermúdez.

La generación nacida a la vida intelectual después de 1865 fue víctima de la desorientación literaria. Sin sentido artístico, pero formada en la lectura de Los Girondinos de Lamartine, sus poetas fueron declamadores y retóricos, y tomaron frases hechas sin sospechar que el triunfo estaba en el pro-

pio temperamento, en la sinceridad, en la individualidad propia, eclipsada *entonces por la imitación y el modelo* fijo.

Hay una gran laguna que sólo se cierra en 1879 con el certamen nacional de la Florida.

En ese acto en que Aurelio Berro triunfó con el aticismo clásico de una silva compuesta de acuerdo con los cánones retóricos, hubo un triunfo singular que sacudió a todo el pueblo reunido en torno del histórico monumento.

Cuando Zorrilla de San Martín empezó a leer su Leyenda Patria que había sido declarada fuera de concurso por exceder al número de versos del programa, todo el pueblo sintió que en aquel canto había un latido, una nueva vida, un algo divinamente humano que llenaba las estrofas, les daba calor y *las hacía palpitar como si un fluido* singular circulara por ellas.

Cuando el poeta terminó, y el pueblo jadeante y arrebatado por aquella armonía desconocida prorrumpió en aclamaciones, no era sólo al poeta a quien aclamaba, sino al renacimiento poético que, en aquellos instantes, hallaba otra vez la expresión intensa y verdadera.

Es que el pueblo jamás se equivocaba; tiene la intuición de las cosas. En la Florida, al aplaudir La Leyenda Patria, como después, al hacer lo mismo con Tabaré, sentía que aquel molde *nuevo, representaba la presencia* del arte y de la belleza.

Tabaré, que apareció en 1887, pero que fue conocido por el público desde 1880, da la pauta a la poesía nacional, que con Zorrilla de San Martín toma por primera vez el carácter de las grandes literaturas encauzándose en una corriente moderna y original.

Por primera vez, acaso, la influencia de las literaturas universales se dejó sentir en el medio ambiente. Los románticos franceses, y Quintana, José Zorrilla, Campoamor y Núñez de Arce habían presidido la formación del gusto de la generación de Zorrilla de San Martín. Este buscó sus fuentes en Homero, Dante, Shakespeare, Ossian, Heine y Bécquer.

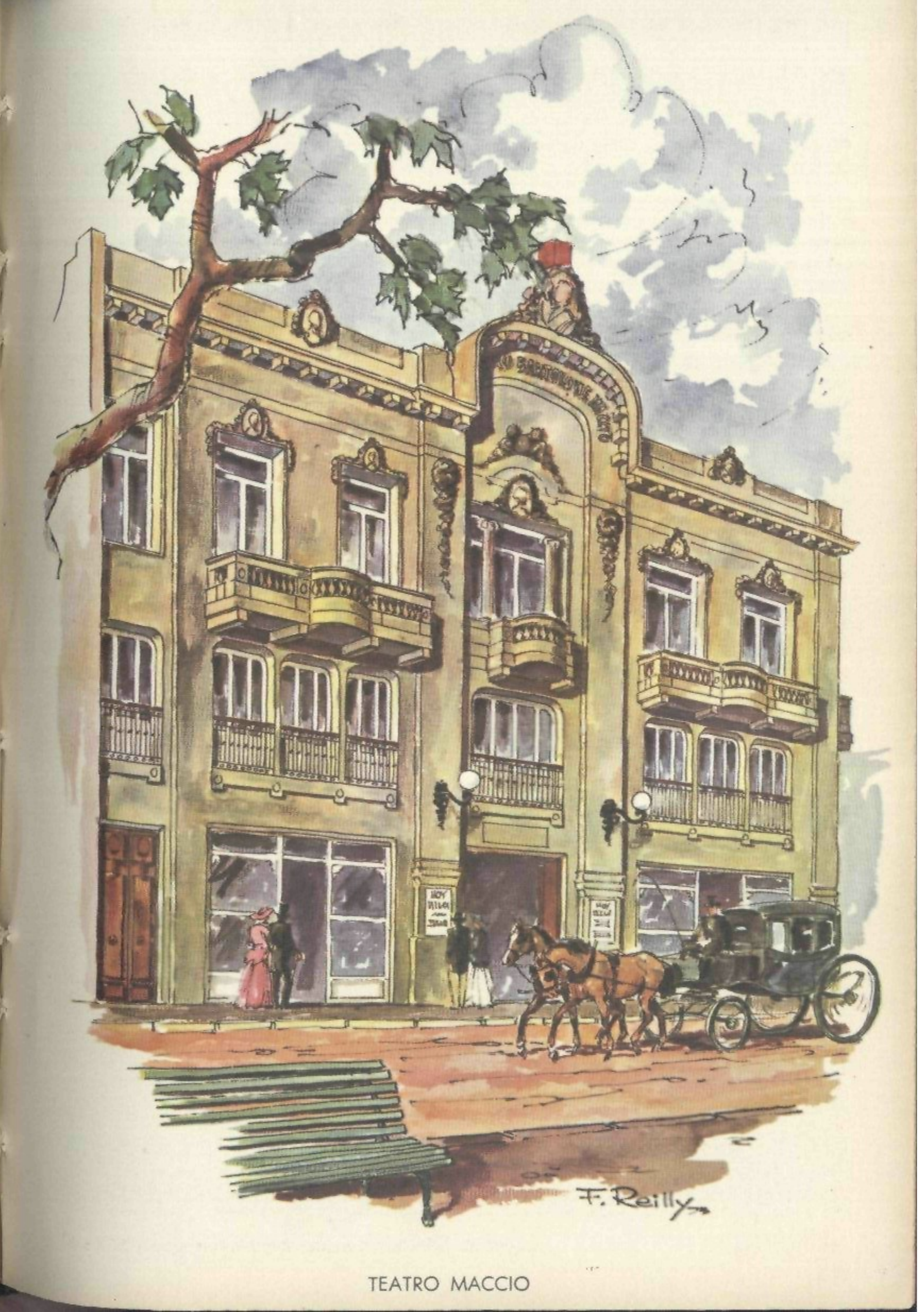
Zorrilla de San Martín es el poeta *lírico y épico* de la América española. Su verbo hondo y humano fue una revelación para el medio ambiente, que por primera vez sintió el influjo de las grandes literaturas fundidas en un molde nuevo de belleza, originalidad, sencillez y sinceridad.

El recogió todos los sentimientos dispersos de su pueblo, los fundió en el crisol de un temperamento único, y formuló una síntesis amplia, humana, en una obra que es la expresión del alma de una raza.

LA GUITARRA

En el arte musical
Ningún instrumento alcanza
Las vibraciones que lanza
La guitarra nacional;
Rompe en notas de cristal
Que estremecen el oído,
Y con tan dulce sonido
Canta frases de pasión,
Que repiten su tañido
Las fibras del corazón.

(Carlos Roxlo)



TEATRO MACCIO

EL TEATRO MACCIO

por Aníbal Barrios Pintos

El 24 de agosto de 1973 culminó una instancia en el proceso espiritual de la ciudad de San José al reabrir sus puertas, deslumbrante, el Teatro Macció, luego de haber permanecido inactivo durante más de diez años.

El Teatro Macció es un verdadero privilegio maragato. Es una reliquia de la cultura escénica del interior de la República y ha sido en el transcurso de largos años un centro vivo de irradiación de cultura.

Un siglo antes había sido inaugurado en la calle Asamblea el teatro erigido por el comerciante español Juan Vallbona, por cuyo escenario desfilaron renombradas compañías dramáticas y líricas. Artistas afamados pisaron sus tablas como José Valero, la Toisso, Asunción Carrasco. Lorenza Torres, Ramona Allú, Enrique Montefusco...

Luego funcionó, hasta octubre de 1950, bajo la denominación de Teatro Nacional. Allí actuaron los tenores Antonio Aramburo, José Oxilia y Pietro Navia; el violinista Brindis de Sala; la estudiantina Figaro, de París; las compañías Sainati, de drama gran guignol; la imperial japonesa, la de arte dramático de Podestá y Arellano. Florencio Sánchez lo visitó en dos oportunidades al ser representadas sus obras por la compañía Alentor y posteriormente, por la de Berta Caimi.

El Teatro Macció fue construido por los hermanos Tossi, guiados por el gusto estético de Rafael Sienra, yerno de doña Filomena S. de Macció.

El día de su inauguración, — miércoles 5 de junio de 1912 —, se concretó un largo sueño de las corrientes espirituales de San José, de una generación que había sabido ser práctica, sin dejar de tener ideales generosos.

Crónicas de la época documentan la distinción de la mujer maragata; la presencia de los ministros de España, marqués de Medina, de Italia, conde Ancilotti; de Chile, señor Manuel Martínez de Ferrari y del encargado de negocios de Cuba, Juan Deambrosis; la acertada dirección de la orquesta dirigida por el maestro Luis Sambucetti.

El programa literario musical culminó con la presencia en el escenario de don Juan Zorrilla de San Martín. Destacó el "poeta de la patria" la tradición histórica de San José, cuna de glorias de la independencia americana; saludó en doña Natividad Larriera de Herrera a la mujer maragata, expresando que era una reliquia de patriciado y de virtudes; recordó la memoria del extinto Bartolomé Macció y elogió sus ideas progresistas y tuvo para su anciana esposa palabras de justiciera alabanza.

Finalizó su improvisación recitando "Los muertos" de Gustavo Adolfo Bécquer diciendo, finalmente, que cuando se saben salvar los nombres del país del olvido, no es cierto lo que expresa la estrofa del poeta sevillano: "¡Dios mío, qué solos se quedan los muertos!"

Días después, el sábado 8 de junio, debutó en el flamante coliseo josefino la Compañía lírica de operetas "Città di Roma", llevando a escena la obra de Straus "Encanto de un vals", cuyo

papel estelar fue interpretado por Ana Giacomini.

El Teatro Macció ha sido desde entonces, justo orgullo para San José de Mayo. En una crónica reciente, Angel Curotto ha recordado las actuaciones en su escenario de Margarita Xirgú, María Teresa Montoya, Carlos Brussa, Rosita Arrieta, Enrique Arellano, Carmen Casnell — Santiago Arrieta, Carlos Morganti, Becco — Lacannau, Héctor Cuore, la Escuela Experimental de Arte Dramático dirigida por el poeta Atilio Supparo. Fue también lugar de movilizaciones populares, tribuna de actos patrióticos, escenario de asambleas políticas.

Hacia 1961 el Teatro Macció fue puesto en venta, pero una institución bancaria local lo adquirió, para prevenir su demolición, donándolo al Concejo Departamental.

Los trabajos de remodelación en los que se invirtieron una suma superior a los treinta y cinco millones de pesos, fueron iniciados durante el gobierno comunal del Sr. Felipe Chalela. El actual intendente Milton Pianzzola, prestó el apoyo decisivo que posibilitó la finalización de dichas obras, cuya dirección artística estuvo a cargo del artista Carlos Menck Freire.

El Presidente de la República Juan María Bordaberry y los Ministros de Educación y Cultura Edmundo Narancio y de Defensa Nacional Walter Ravenna, asistentes a la ceremonia de reapertura del Teatro Macció, subrayaron en declaraciones públicas la labor ejemplar y patriótica realizada por el grupo de ciudadanos integrantes de la Comisión Pro Remodelación presidida por el Sr. Luber D. Moré.

Con las mejores posibilidades, el coliseo maragato reanuda su acción como efectivo instrumento de cultura popular y de promoción de los valores espirituales del país.

PRINCIPIOS DE GENETICA EN LA CRIANZA OVINA

por el
Ing. Agr. Alberto Cayssials

El mejoramiento ovino se basa en la óptima aplicación de las leyes de la herencia, conjugada armoniosamente con los factores ambientales, adicionados por un conveniente manejo y sanidad, cuya resultancia es la obtención de una buena producción.

La genética es la ciencia que se fundamenta en los estudios realizados en 1866 por Gregorio Mendel y recién reconocidos a partir de 1901. Como todo conocimiento humano, su evolución desde su principio al presente, ha progresado enormemente. En lo sustancial no ha habido cambio, los genes, unidades básicas hereditarias, mantienen su identidad de una generación a otra, estando presentes en los cromosomas y éstos en número diferente para cada especie, dispuestos en pares en las células sexuales semejantes a las cuentas de un rosario. Cada cromosoma integrante del par provienen de uno de sus padres, por lo tanto cada generación recibe la mitad de una muestra correspondiente de uno de sus ascendientes, rigiendo en la trasmisibilidad de las mismas, las leyes que tienen vigencia en el azar.

Para la descripción de los hechos básicos hay como en toda ciencia una terminología establecida como ser: genes dominantes y recesivos, homocigotas o heterocigotas, genotipo y fenotipo, incluyendo además definiciones de las aparentes excepciones a las leyes mendelianas: linkage, interacciones, crossing over etc.

GENETICA DE LAS POBLACIONES

Los problemas concernientes al productor, en la práctica están involucradas dentro de la temática general denominada la genética de las poblaciones.

No se trata sólo de combinar caracteres simples controlados por unos pocos genes, sino que en la crianza ovina debemos mejorar caracteres complejos controlados por muchos genes, como peso de vellón, rendimiento, diámetro y longitud de hebra, crecimiento corporal, etc. La utilización de las matemáticas en los procesos biológicos, han permitido establecer los principios que gobiernan la genética de las poblaciones, dentro de la cual el nivel medio de productividad de cada generación es lo que interesa realmente.

Teniendo en cuenta el estudio de la variación de un carácter determinado en una majada, es obvio detectar una gran diversidad en orden de intensidad del mismo. La gran tarea radica en la exploración y selección de los animales más destacados y refugar aquéllos que presentan la peor expresión del carácter analizado.

COMPONENTES DEL PROGRESO

Existen tres conceptos constituyentes que afectan la intensidad y velocidad del mejoramiento genético, que se puede realizar por la selección de un carácter determinado, en un programa de crianza.

HEREDABILIDAD, DIFERENCIAL DE SELECCION E INTERVALO DE GENERACIONES

1º **Heredabilidad.** — Se expresa en una escala que puede ser de 0 a 1 ó de cero a 100 % y significa el porcentaje de la variación de un carácter determinado de una población que, debido a la herencia, pasa de una generación a otra. Al decir que la heredabilidad por ejemplo el peso del vellón es 0,4, queremos expresar que se trasmite a la descendencia en la proporción señalada el promedio de la diferencia de la superioridad existente entre los animales elegidos para ser apareados respecto al correspondiente del resto de la majada. También podría definirse como el porcentaje de la variación fenotípica que se trasmite por herencia.

Es importante comprender que es una proporción o porcentaje y no un valor absoluto para todos los tiempos y rebaños. Es valor particular solamente aplicable directamente para una majada y en un momento determinado, es por esta razón que las estimaciones provenientes de diferentes orígenes ampliamente pueden variar.

2º **Diferencial de selección.** — Retumbante término que indica la diferencia existente entre el promedio de un carácter de los animales seleccionados y el promedio de ese carácter, por ejemplo, peso de vellón de la majada de la cual ellos han sido elegidos. Podríamos agregar que expresa la "superioridad" de la selección y la medida del mejoramiento que el criador espera obtener. El factor más importante que puede limitar drásticamente la intensidad de su efecto, es la disminución del número de animales capaces de ser refugados para poder mantener la tasa normal de reposición de los ejemplares que entran en reproducción, dada una establecida dotación. Las causas pueden ser debidas a la combinación de una baja fertilidad, alta mortalidad o venta y refugo prematuro, eliminando la oportunidad de poder ser elegidos por sus méritos genéticos. Esto se evita procediendo a registrar el comportamiento y records pertinentes lográndose un alto diferencial cuando se puede realizar un amplio refugo muy superior a las necesidades de reposición.

3º **Intervalo de generaciones.** — Es el tiempo que media entre dos generaciones. Está definido por el promedio de edad de los padres cuando nacen sus hijos. Se infiere que cuando más corto es el intervalo entre ambas generaciones es posible un más rápido progreso.

Promover una precoz madurez sexual, conjugando la alimentación, manejo y sanidad significa inducir con precisión los factores conducentes a un superior resultado. El progreso que se puede obtener depende de la combinación de los tres factores que terminamos de exponer, cuya formulación la enunciamos procedentemente: Ganancia por generación = Heredabilidad × Diferencial de Selección. Ejemplo: $\frac{0,4 \times 2K + 200gr}{2}$ (para peso de vellón). Ganancia anual = Heredabilidad por Diferencial de Selección. Intervalo de Generación.

Ej.: $\frac{0,4 \times 1,15}{4} = 0,115$ gramos.

La situación expuesta configura en la práctica una resultancia muy buena, existen otros caracteres tales como la

fertilidad que son débilmente heredables, el progreso esperado es entonces demasiado lento, debiéndose recurrir a otras vías o procedimientos para poder avanzar más rápidamente. Para el ejemplo descripto, en el cual se logra un adelanto progresivo debemos suponer obviamente la obtención de un nivel tope superior, del cual es muy difícil moverse, debido a que toda la variación genética ha quedado exhausta, el último progreso que se puede efectuar es introduciendo una nueva variación por medio del cruzamiento.

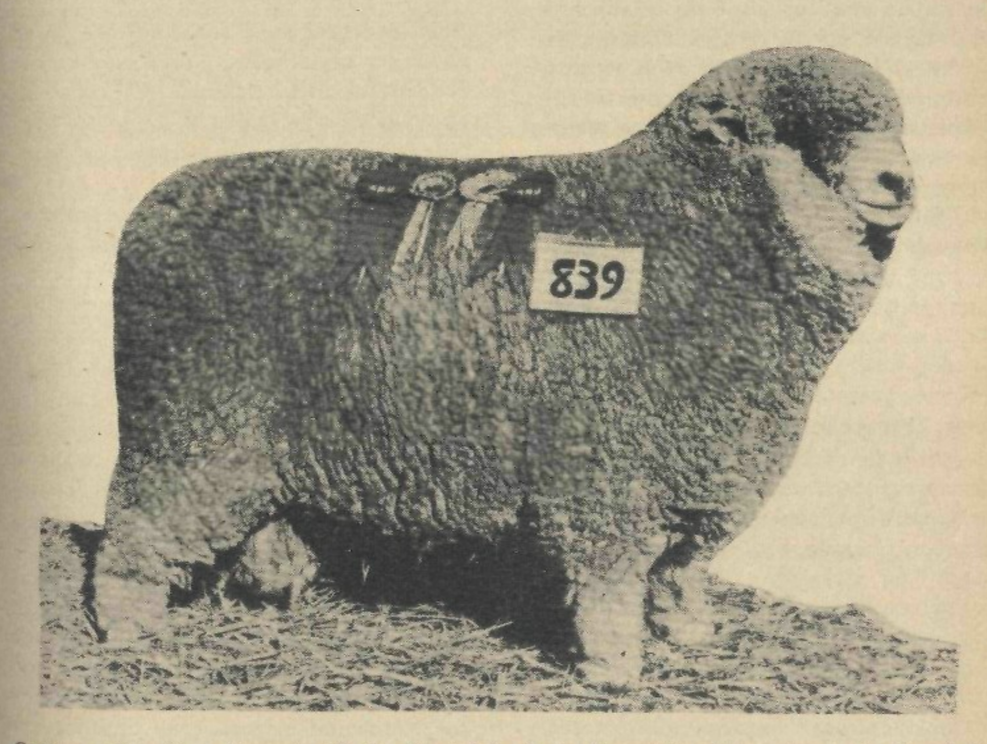
ACTUALIZACION DE LOS METODOS DE SELECCION

El capítulo desarrollado nos lleva a encarar la necesidad de rever y actualizar los métodos de selección, palanca potente de evolución. Mejoramiento Ovino debe propulsar y aplicar programas que estén en consonancia con los conocimientos actualizados en materia y paralelamente coordinar esfuerzos con instituciones que concomitantemente tienden por otros medios complementarios expresar el incremento productivo nacional.

La selección es la elección en base a la información. ¿Qué información debe ser usada para hacer la elección?

Comúnmente se utiliza como ayuda los records de producción durante la vida del animal, información del pedigree, ensayo de performance, prueba de la descendencia o progenie y la selección en familia.

1º) Un animal de buena producción o desempeño durante todos los años, sin marcadas diferencias prome-



Cartago 1234, Gran Campeón Macho Corriedale de la Exposición Internacional de Ganadería del Prado, año 1973, que se adjudicó el Premio Especial "Banco de Seguros del Estado". Este hermoso ejemplar fue presentado por la Cabaña Cartago S. A.

diales durante su vida mostrando una uniforme repetibilidad, del objetivo buscado, indica una buena garantía. En las madres posee un gran valor para formar un núcleo de elite para producir padres de plantel.

2º) El pedigree simplemente es la descripción del record de los antecesores, dado que cada generación aporta la mitad de su contribución genética.

3º) La utilización de la valoración *de los caracteres propios del animal* como indicador del comportamiento de su descendencia. Su utilización exitosa es aplicada en las características débilmente heredables.

Se denomina también selección directa.

4º) En la prueba de la descendencia un animal (usualmente el macho) es evaluado por el comportamiento de su descendencia. Su utilización exitosa es aplicada en las características débilmente heredables o solamente medibles en un solo sexo. Producción de leche, fertilidad o también para obtener datos de producción del tipo y condiciones de la res. Acrecienta el intervalo de generaciones y el costo, principalmente cuando los resultados obtenidos sólo pueden ser recabados y utilizados tarde en la vida reproductiva del ejemplar testado.

5º) La *definición de familia ofrece* ciertas dificultades: pueden ser considerados padres de familia los hijos de un padre proveniente de diferentes madres, viceversa (los hijos de una madre de diferentes padres) o padres o madres similar a las familias humanas. La comparación se efectúa entre ellas estableciéndose la calificación según el comportamiento demostrado.

Consideramos imprescindible efectuar un coordenado ordenamiento de todos los datos provenientes de las cualidades de los animales. El hecho de registrar la productividad en sí, no es sin embargo un programa de mejoramiento, pero todo programa de mejoramiento no puede funcionar sin un servicio de registro. El uso eficiente de los datos recabados conduce al progreso.

PRINCIPIOS BASICOS

Para montar una estructura que lleve a la finalidad expuesta debemos establecer ciertos principios ya menciona*dos en múltiples oportunidades, cuya* reiteración aún consideramos útil expresarlo.

1º — Los objetivos de mejoramiento deben ser limitados, debido que cuando más numerosos, más débil es la selección para cada uno de ellos y además poseer importancia económica.

2º — Los caracteres que se pretenden mejorar deben ser medibles para poder ser registrados, balanzas, etc., no *descartando los sistemas basados en* apreciaciones visuales y de tacto que deben ser usados por su practicidad y rapidez de operación.

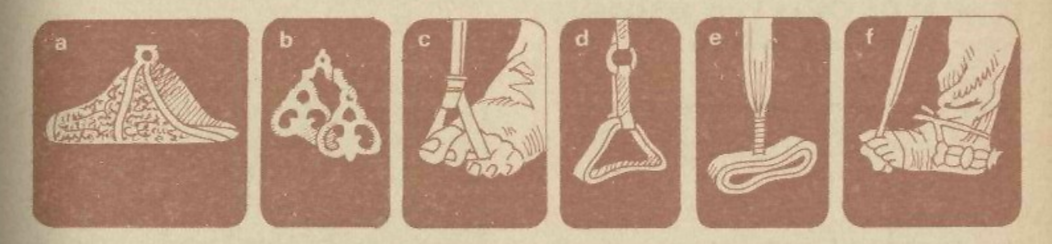
3º — Los caracteres seleccionados deben responder a la selección y poseer repetibilidad en el mismo lanar en los años sucesivos, dado que posibilita la ganancia probable en la productividad durante la vida.

4º — Elección del método más eficiente y práctico de selección que debe emplearse. Para los caracteres heredables, peso del vellón por ejemplo, como hemos expresado es altamente eficiente, para otros el test de la progenie tratando de no aumentar el intervalo *de generaciones.*

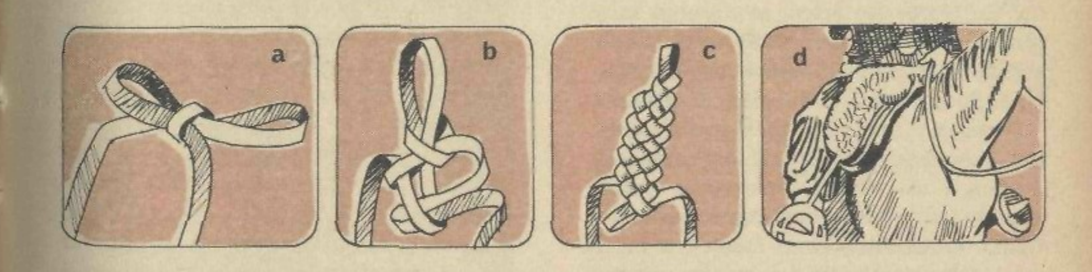
La aplicación de factores a ajustar por los efectos ambientales conocidos contribuyen a una mayor precisión en la evaluación para lograr una mayor exactitud. Como consecuencia de estas consideraciones expuestas ya hace 3 años que funciona y se realiza la de-

nominada Prueba de Planteles efectuada por un equipo de profesionales pertenecientes al Secretariado Uruguayo de la Lana coordinado con la Asociación Rural y Mejoramiento Ovino. Se trata de la aplicación de uso de la medición como una ayuda a la selección de los planteles superiores, dado que ello conduce a un aumento más rápido de cambios genéticos, más aún si se efectúa en un número suficiente de cabañas que posean la mayor influencia en cada raza y también en el nivel más alto de los reproductores que producen, sean éstos de pedigree o puro por cruza doble tatuaje.

El mayor aporte en el incremento genético depende de los carneros, porcentualmente el 80 % proviene de los mismos. Clara es la incidencia que poseen en el progreso lanar. Se infiere que el énfasis puesto en este sentido está avalado en bases científicas relacionadas con valores económicos que promueven con eficacia el mejoramiento ovino nacional.



Los primeros estribos que se usaban en esta parte de América fueron introducidos por los españoles. Eran amplios e inspirados en el estilo árabe y construidos en plata y latón (A). Luego se difundió el estribo de hierro primorosamente forjado que tuvo gran difusión en el siglo XVII (B). Después, el gaucho usó uno triangular, de hierro, en que sólo calzaba dos dedos del pie (C). El jinete de nuestra tierra se ingenió para fabricarse esta prenda del apero con los más variados materiales, así tenemos en (D) un estribo de asta de carnero. El estribo pampa (E) era confeccionado con una lonja de cuero crudo con que hacían el "botón pampa", en el que estribaban entre los dedos (F).



La "trenza en dos" se hace por lo general para achicar el maneador. Para ello se toma el maneador por el medio y hace un trenzado sencillísimo de desatar. Las ilustraciones muestran cómo se realiza la trenza y dónde se lleva ubicada generalmente (D).

POSIBILIDADES DEL CULTIVO DE SOJA EN EL URUGUAY

por el Dr. OMAR LUIS DE BARROS
Ingeniero Agrónomo

Ex Jefe de Fomento Agrícola del Ministerio de Agricultura del Estado de Río Grande del Sur, Brasil.



LA SOJA:

Oriunda del Suroeste del Asia, es cultivada desde remotas épocas en dichas zonas, siendo empleada en las más diversas formas en la alimentación humana. Desde Asia se irradió para América y Europa hace aproximadamente un siglo. En Estados Unidos de Norte América, se divulgó muy rápidamente; ya en 1946 desplazó el algodón, transformándose en la principal fuente de producción de aceites.

Gracias a sus múltiples aplicaciones, que van desde la utilización como alimento, a los más diversos usos industriales, su producción sigue evolucionando constantemente. Debido a la riqueza de nitrobacterias en su sistema radicular, incorpora al suelo el nitrógeno atmosférico, dotando a la tierra de tan primordial elemento químico, y haciéndola ideal para la rotación posterior con gramíneas.

El alto porcentaje de proteínas que presenta en su composición, hace de la **soja** uno de los productos agrícolas más disputados y cotizados en el mercado internacional. Los mayores productores mundiales son: Estados Unidos de Norte América, China Continental y Brasil, con treinta, once y cuatro millones de toneladas anuales respectivamente. Debiendo resaltar que los Estados Unidos, además del mayor productor mundial, es el mayor consumidor, necesitando para abastecer su consumo importar **soja** de otros países productores. Gran producción de **soja** hay en las naciones que integran el Mercado Común Europeo, en el Japón y en varios otros países.

Técnicos de la F.A.O., preven sensible incremento en el consumo mundial de productos derivados de la **soja**, los cuales sustituyen perfectamente a sus similares de origen animal, con la ventaja de tener un costo de producción menor.

Esta leguminosa, en el futuro, deberá constituir la mayor fuente productora de proteínas, de las cuales tanto carece la humanidad, para alejar la amenaza del hambre que preocupa al mundo.

EL EJEMPLO DEL BRASIL

En el Brasil, el cultivo de **soja** experimentó considerable incremento en los últimos años, a punto de transformarse en una de las mayores fuentes de divisas con que cuenta en la actualidad. La producción en general se concentra en el Sur, especialmente en el Estado de Río Grande del Sur, quien contribuye con un setenta por ciento de los cuatro millones de toneladas producidas.

Solamente ese Estado logra exportar casi un millón de toneladas, obteniendo así con sólo este rubro (500 millones de dólares), más divisas que las conseguidas por el total de las exportaciones uruguayas. La producción restante es absorbida por el consumo interno.

El éxito de la **soja** en Río Grande del Sur, es bien reciente, pues en 1956 se cosecharon 112 mil toneladas y en 1957 se alcanzó a sólo 117 mil toneladas. En los diez años siguientes, el aumento fue relativamente pequeño, pero de ahí en adelante, fue en considerable aumento las áreas cultivadas y los promedics cosechados por hectáreas. Millares de agricultores, atraídos por la promoción realizada por el Gobierno de Brasil y por los remuneradores precios obtenidos por este producto, se dedicaron de lleno al cultivo de esta leguminosa.

Además de la natural selección en la técnica empleada, hubo un especial cuidado por parte de agrónomos y expertos en experiencias, estudios, asesoramientos, etc., además de liberales créditos y estímulo estatal. Y aún considerándose bajos los índices de productividad, en comparación a los norteamericanos, en los Municipios de Pelotas, San Lorenzo y Camaqua, se obtuvieron promedios superiores a 3.600 Kg./Há., habiendo casos de producciones superiores a los 4.500 Kg./Há. El índice medio brasileño se sitúa alrededor de 1.300 Kg./Há. Gracias a campañas educativas, perfeccionamientos de cultivos, y aumento del área dedicada a la **soja**, se aspira para el año 1980 solamente en Río Grande del Sur, una producción superior a 8 millones de toneladas.

PERSPECTIVAS EN EL URUGUAY

El suelo oriental es notoriamente más fértil que el de Río Grande del Sur, y también tiene la ventaja de ser notoriamente menos ácido. Las condiciones climáticas son semejantes y la topografía se presta más a la mecanización, favoreciendo las grandes labranzas.

La densidad demográfica uruguaya es inferior a la del Estado referido, y por tal motivo la mecanización de los cultivos no acarreará *problemas sociales*, que surgirían de la sustitución del hombre por la máquina.

Evidentemente no se posee la infraestructura correspondiente, o sea los grandes depósitos graneleros, secadores, industrias de maquinarias agrícolas e implementos. También pueden ser pocos los técnicos, expertos y agricultores especializados en este cultivo; pero todo eso también sucedía en Brasil, cuando se incrementó la siembra de **soja.**

El Uruguay, como la generalidad de las naciones, precisa urgentemente de divisas para acrecentar su comercio exterior; y sus agricultores, cada vez aspiran a mejores soluciones para sus angustiantes problemas económicos.

Ha habido una acentuada tendencia a la práctica de monoculturas, situación ésta que tiende a minimizar el cultivo de **soja.** Esta leguminosa, tan fácilmente exportable, brinda una real posibilidad de contribución a la recuperación económica del país y además una muy buena posibilidad de ganancia al productor rural.

Cumple señalar que a semejanza de lo ocurrido en Brasil, las cosechas en el Uruguay serán realizadas invariablemente en épocas de entre-zafra en el hemisferio norte. donde encuentran los mayores productores y es en consecuencia la época en que la **soja** escasea más en el mercado, lográndose de esta manera ventajosas cotizaciones.

Se sabe que en 1970, hubo una tentativa del Gobierno del Uruguay, para introducir el cultivo de **soja**, ocasión en la cual se sembraron más de 350 hectáreas, obteniéndose una producción media de 725 Kg./Há. Puede a primera vista parecer muy bajo este índice, pero conviene recordar que hasta hace pocos años, el promedio obtenido por los brasileños no difería mucho del señalado. Posteriormente con la evolución técnica del cultivo, aclimatación *y adaptación de semillas y la aparición* de nuevas variedades, como el caso de la famosa "Santa Rosa", se logró mejores condiciones y la productividad en Brasil aumentó considerablemente.

Todo esto sin duda, podrá alcanzar el Uruguay con mucho menos trabajo y sin pérdida de tiempo. pues podrá capitalizar la experiencia brasileña, aprovechando sus logros. Lo que generalmente ocurre entre los agricultores, es que cunde un pesimismo, originado por ciertos inconvenientes que será imprescindible eliminar.

En la actualidad, se sabe que en la planificación de las Autoridades que tienen la responsabilidad de encauzar la Recuperación Nacional, ocupa un lugar preferencial el incremento de la *producción agrícola del País. Y entre* esas metas, está ubicada la implantación del CULTIVO DE SOJA en extensiones racionales. Están siendo preparadas labranzas demostrativas en el Departamento de Tacuarembó, las cuales servirán como "Experiencia Piloto" para mostrar las posibilidades futuras de la SOJA. Las semillas provienen de Río Grande del Sur y serán debidamente inoculadas con las bacterias específicas. Las tierras serán abonadas, de acuerdo con lo recomendado por los análisis, y las técnicas de cultivo adoptadas serán las en uso en el Estado vecino, que tan buenos resultados obtuviera.

Participan en la experiencia varios agricultores, los cuales espontánea*mente se identificaron con éstas in*quietudes y con total entusiasmo están realizando las tareas de este cultivo.

Hay noticias que en otras zonas, se están preparando labranzas por iniciativas propias de productores, que por sí mismo se interiorizaron de las ventajas de este cultivo.

Dentro de breve tiempo, tal vez el Uruguay pueda figurar entre los grandes productores mundiales de **soja.** Recursos naturales y humanos no faltan, sólo queda apenas aprovecharlos y realizar los estudios, en el sentido de preveer la infraestructura a desenvolver, ante una abundante producción.

OTRAS VENTAJAS

En el cultivo de **soja**, son utilizadas las mismas máquinas e implementos que sirven para otros cultivos, no habiendo necesidad de invertir grandes sumas en implementos complementarios. Por ser un cultivo de verano, puede ser sembrada la **soja** en las mismas áreas donde se planta el trigo y la avena. Incorpora al suelo el nitrógeno tan necesario en las gramíneas, sirviendo pues para la rotación con el maíz y el sorgo. Por lo cual es un cultivo que conduce al productor al plantío de otros cereales, reduciendo sensiblemente el costo de los mismos y permite un mejor aprovechamiento de las máquinas y áreas disponibles.

Elimina así la desastrosa práctica del monocultivo, factor de fracaso de muchos agricultores. En una segunda etapa, aplicando una tecnología más avanzada, puede ser cultivada en rotación con el arroz, en los terrenos alagados o irrigados. Mejora sensiblemente la fertilidad de los suelos, ya habiendo sido utilizada con muy buenos resultados como abono verde. En el forraje de animales alcanzó también excelentes resultados. Puede ser totalmente mecanizada, lo cual disminuye el costo de producción y proporciona una más alta rentabilidad. Responde favorablemente a la irrigación.

Dentro del proyecto del estímulo del cultivo de **soja** en el Uruguay, se aconseja encarar el establecimiento de líneas de crédito preferenciales, amplias facilidades para adquirir máquinarias o implementos agrícolas y la disponibilidad a tiempo de semillas aptas y climatizadas.

Paralelamente, planificar la industrialización aceitera, construcción de sencillos silos, medios rápidos de concentración de la producción y formación de expertos especializados en este cultivo a efectos de brindar una acertada asistencia a los productores.

La parte más importante desde luego, corresponderá a los propios agricultores. Podrán permanecer indiferentes a la suerte del desarrollo de este cultivo en el país, o podrán participar activamente en la producción, viéndose beneficiados por la misma y colaborando activamente en la Recuperación Nacional, a la cual están abocados los auténticos Orientales.

...Don Claudio García editó centenares de obras, y si bien sus depósitos de libros estaban colmados, en cambio su caja estaba exhausta, por eso vale la pena recordar lo que un gran amigo de don Claudio, el escritor uruguayo señor Adolfo Agorio, al publicar en el año 1957 su libro titulado "Leoncio Lasso de la Vega y la ronda del diablo" dice en su dedicatoria:

"A la memoria de Claudio García, mi primer editor.

Vino de su tierra gallega con el alma cargada de sueños absurdos. Algunos siglos antes se hubiera embriagado con la aventura magnífica de los descubridores. Pero en llegando a un mundo ya transitado, en el cual todo lo temerario estaba hecho, abordó la empresa no menos heroica de publicar libros donde nadie lee". — (Del libro de Roberto J. G. Ellis. "Rescatándolos del olvido").

LAS HELADAS Y LA VIÑA EN EL URUGUAY

por el Ing. Agr. HÉCTOR F. LACROIX

Todos los años, las heladas que se producen a partir del mes de setiembre, causan diversos daños en los viñedos del Uruguay.

La proporción de daños es variable de acuerdo al desarrollo de las plantas y a las características de la helada, pero son muchos los kilos de uva que se pierden. Según cálculos estimativos [1] los daños en un quinquenio alcanzan al 10 %. Siendo el promedio de nuestra cosecha 100 millones de Kgrs., las pérdidas alcanzan a los 10 millones de kilos que de acuerdo al valor de la uva, da una cifra de muchos millones de pesos.

En el Uruguay las mayores probabilidades de formación de heladas [2] se encuentran en la zona formada por parte del Dpto. de Rivera, casi todo Cerro Largo y Treinta y Tres. La zona de menor frecuencia de heladas se encuentra frente a las bocas del Paraná, en el Dpto. de Colonia. En este lugar las grandes masas de agua que trae el Paraná y el Uruguay, con temperaturas generalmente más altas que las del aire en invierno, crea condiciones especiales (Ver carta Nº 1).

En el mes de setiembre brota la viña y desde ese momento está expuesta al peligro de las heladas.

En setiembre, si bien la frecuencia de heladas disminuye hacia el norte, el litoral y las costas (Ver carta Nº 2), siempre se producen algunas, causando en la viña diversos daños.

En octubre, las posibilidades de heladas disminuyen muchísimo pero se observa (Ver carta Nº 3) que aún pueden producirse algunas, que han causado en ciertos años, daños de consideración.

Es pues importante que el viticultor conozca cómo se producen las heladas en nuestro país, las características de los daños y la forma de luchar contra ellas.

La helada se manifiesta por la formación de un depósito de hielo, por congelación del agua, en las superficies expuestas al aire libre, cuando la temperatura desciende por debajo de 0º.

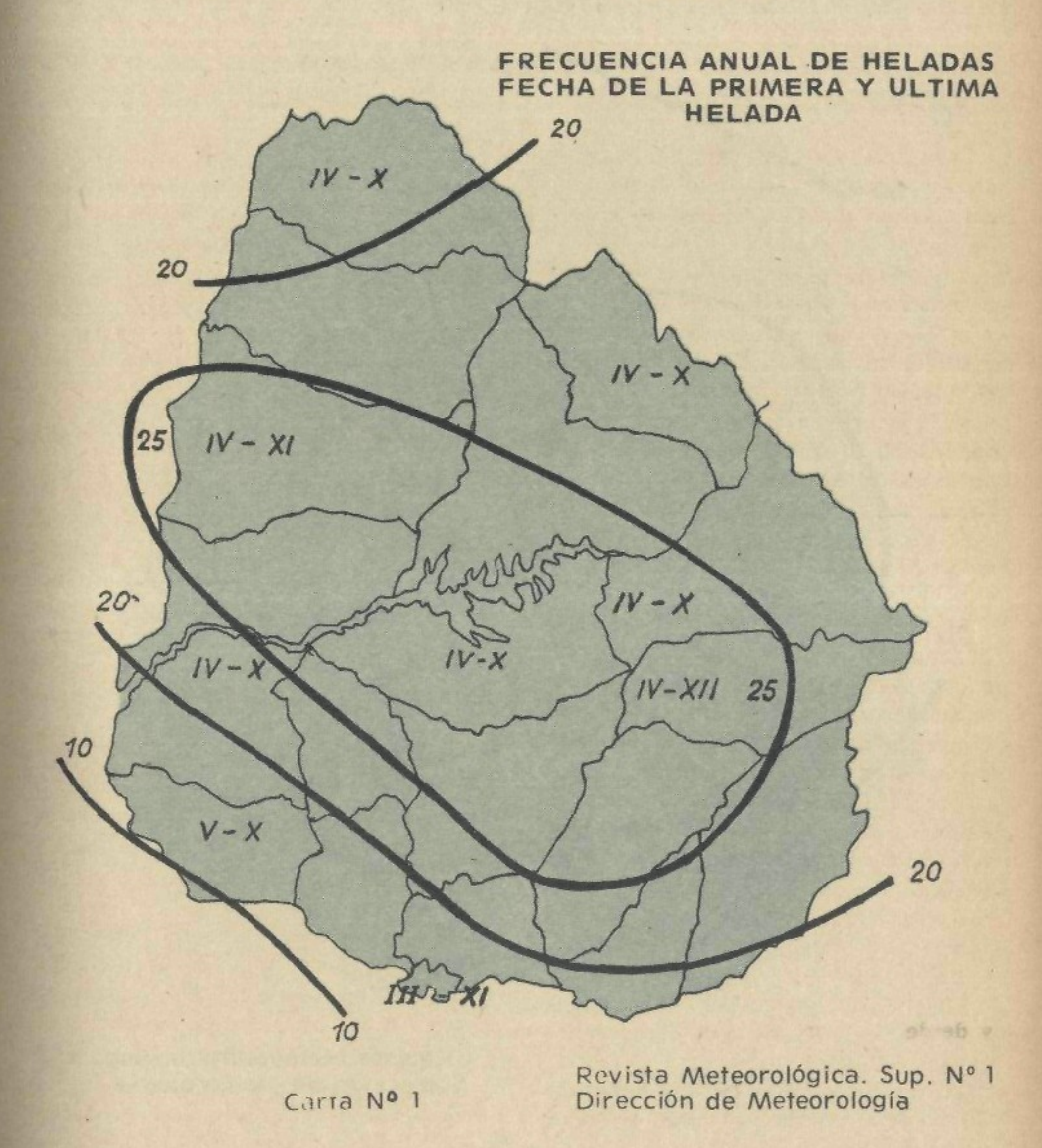
Las heladas en nuestro país, se producen en general por irradiación, o sea, pérdida de calor del suelo, siendo favorecidas por un cielo sin nubes, ausencia de vientos y bajo grado higrométrico.

En la planta, con bajas temperaturas, se produce la salida de los jugos celulares y su congelación, apareciendo entonces los daños de helada.

Cada especie vegetal y mismo cada variedad, tiene una temperatura debajo de la cual la helada produce daños;

es lo que se llama umbral de resistencia. En el caso de la viña, el umbral de resistencia varía con el estado vegetativo; en el momento de la brotación es de 5º bajo cero y disminuye rápidamente hasta la floración. Claro que este umbral varía con el estado higrométrico del aire, la velocidad de enfriamiento y el estado de desarrollo de la planta y aún depende, como se dijo, de la variedad.

Las características que se presentan en las viñas dañadas, son: las hojas y ramas se ablandan, se marchitan, tomando un olor muy característico, semejante a ensalada cocida y toman un color amarronado. El porcentaje de daños es variable, a veces solamente es atacado el extremo de las ramas, que son las partes más ricas en agua; en otros casos es la totalidad de las ramas, junto con los racimos florales.



Carta Nº 1

Revista Meteorológica. Sup. Nº 1
Dirección de Meteorología

Las formas de protección contra las heladas, se dividen en:

A) Métodos pasivos o indirectos.

B) Métodos activos o directos.

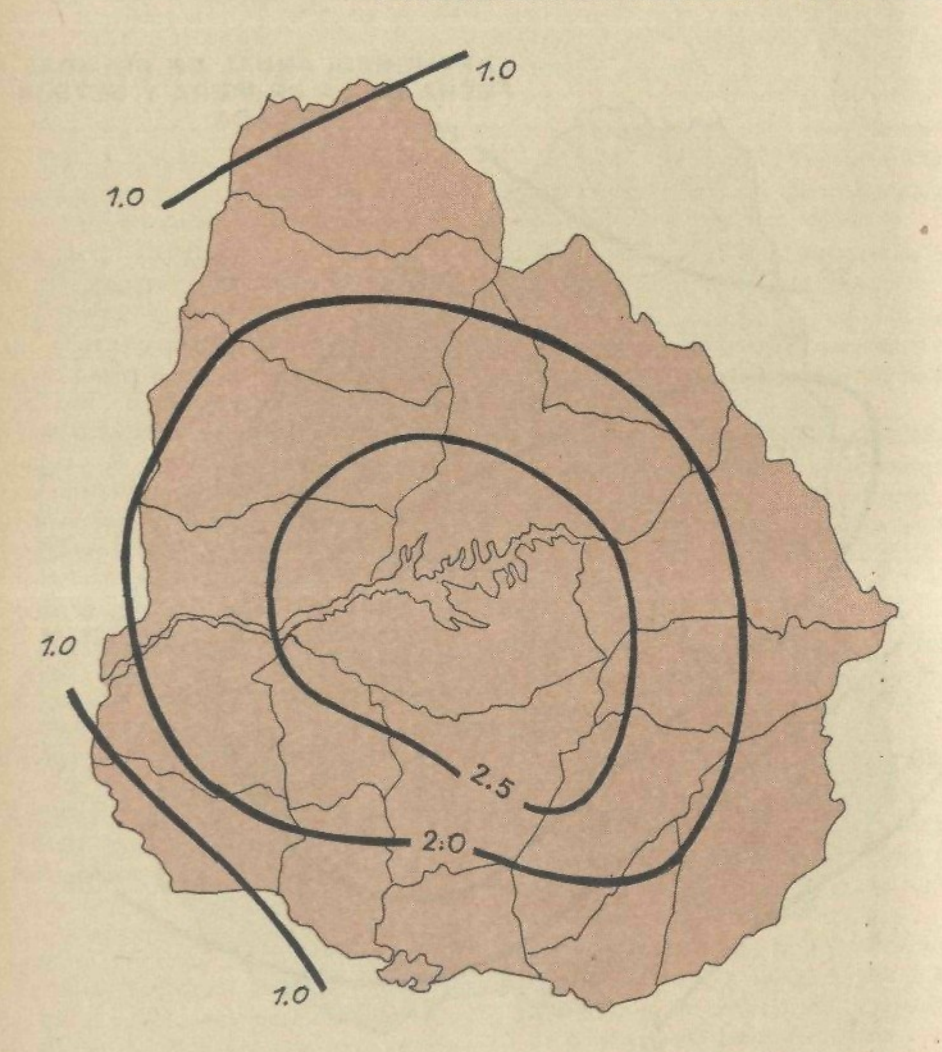
Los métodos del primer grupo, están al alcance de todos nuestros viticultores y son los siguientes:

a) Plantar viñas en lugares altos, pues en los bajos el peligro de heladas es mayor, debido a que el aire frío, más pesado, tiende a dirigirse a los lugares más bajos.

b) Plantar variedades de brotación tardía, como por ej.: Trebiano Yellow, en los lugares más favorables a la producción de heladas.

c) Elevar la altura del primer alambre de conducción de la poda, a 0.70

FRECUENCIA DE HELADAS / SETIEMBRE



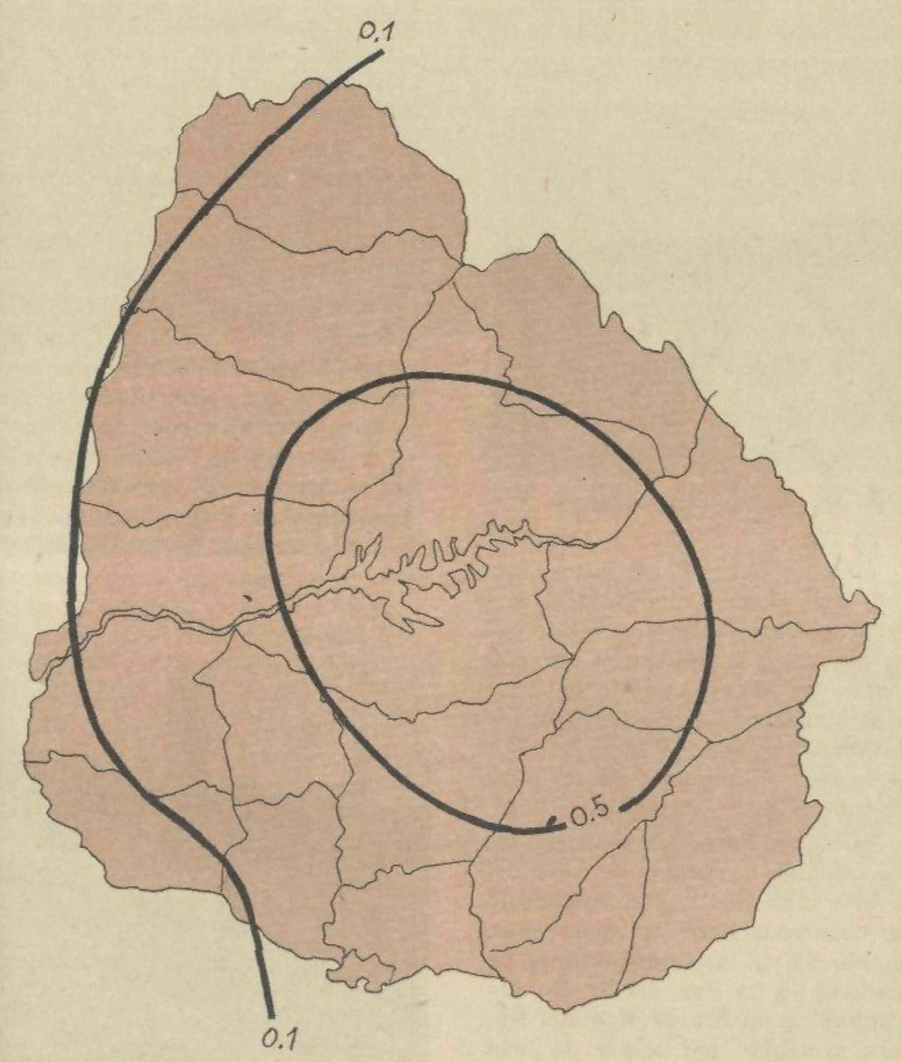
Carta N° 2

Revista Meteorológica. Sup. N° 1
Dirección de Meteorología

metros o más. Hemos comprobado en nuestra Estación agrometeorológica situada en el Instituto de Enseñanza de Vitivinicultura, que a veces en 20 cms., hay diferencias de 1º o más, que pueden ser lo suficiente para salvar a la planta.

d) Puede atrasarse en algunos días la brotación, haciendo la poda tardía y dando tratamientos invernales con sustancias como el ácido sulfúrico.

e) Tener el viñedo limpio, sin pastos o malezas, desde el momento que brota la viña. Las malezas impiden el calentamiento de la tierra durante el día y también la radiación nocturna del calor conservado en las capas inferiores del suelo; además la transpi-



Carta Nº 3

Revista Meteorológica. Sup. Nº 1
Dirección de Meteorología

ración de la cubierta vegetal necesita calor, por lo cual enfría la atmósfera.

f) Las tierras aradas, removidas, pierden rápidamente calor y las heladas son en ellas más intensas por mayor enfriamiento; por lo tanto en períodos peligrosos de heladas, no debe trabajarse la tierra del viñedo.

De acuerdo con estos dos últimos conceptos, el viticultor debe descalzar la viña antes de que brote, enterrando las malezas o el abono verde y luego de algunos días, pasar un rodillo para apretar la tierra suelta.



Protección contra las heladas.

Los métodos activos o directos, son aquellos que pueden modificar el microclima del viñedo por aportes de calorías; para ello se requieren equipos cuyo valor es grande, por lo cual no están al alcance de la mayoría de los viticultores.

Varios son los métodos, de los cuales citaremos:

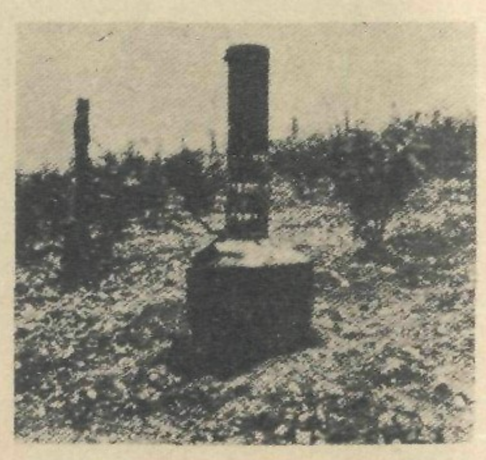
a) Pantallas colocadas sobre la viña que impiden la pérdida de calor del suelo. (Ver foto Nº 1). Este método lo hemos observado hace ya varios años, en un viñedo de las inmediaciones de la localidad de La Paz, del Sr. De Armas, donde un cuadro de Moscatel Negro era protegido por toldos de lona que se corrían sobre las filas cuando había peligro de helada.

b) Nubes artificiales surgidas por combinación de amoníaco y anhídrido sulfuroso (utilizado en los viñedos del Sr. Arocena en La Cruz y del Sr. Alegresa en Puntas de Pando). Este sistema no ofrece una protección apreciable, puesto que apenas en condiciones favorables la temperatura puede aumentar medio grado.

También el sistema de quema de cubiertas que practican muchos viticultores, no ofrecen mayor protección contra las heladas por el humo que producen, aunque el efecto protector aumenta algo, solamente por el calor que desprenden.

c) Existen aparatos que producen corrientes de aire caliente. (Ver foto Nº 2). Este tipo de protección es insuficiente, cuando se necesita un aumento de temperaturas de 2º a 3º.

d) El método de los calentadores colocados en el viñedo, es uno de los procedimientos más eficaces. Los calentadores son alimentados a fuel-oil y se colocan alrededor de 300 por Há. (Ver foto Nº 3). Pueden aumentar la temperatura en 2º y 3º. El Instituto de Enseñanza de Vitivinicultura, tiene un pequeño sistema de ensayo de este tipo.

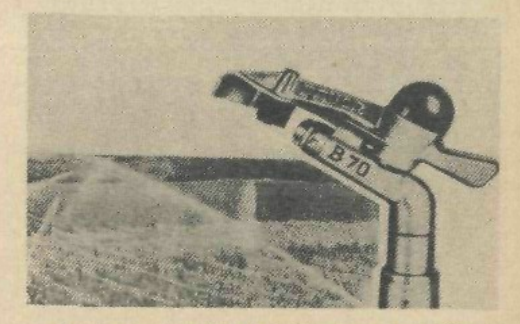


Quemadores en la lucha contra heladas.

Le Foehn. Aparato productor de corrientes de aire caliente.

e) Por aspersión. Es uno de los métodos más eficaces y consiste en una fina pulverización de agua sobre la viña. El agua, con temperaturas inferiores a 0º, se congela desprendiendo calor, el cual impide la congelación de los tejidos de la viña. (Ver foto Nº 4). Un sistema de este tipo está instalado en el Instituto de Enseñanza de Vitivinicultura para demostración.

En los últimos años, los estudios realizados, han permitido conocer más exactamente el mecanismo de producción de heladas y de los daños que causan; así mismo se han perfeccionado los métodos de protección, de tal manera que el viticultor practicando los trabajos enumerados anteriormente, puede protegerse bien cuando las temperaturas alcanzadas en las heladas no son muy bajas, y no se alejan mucho de los 2º5 bajo cero. Cuando las temperaturas descienden mucho, sólo los métodos directos son eficaces, y está en manos de cada viticultor calcular el resultado económico que pueda tener al aplicar alguno de esos métodos.



Lucha contra las heladas por aspersión.

BIBLIOGAFIA

1 Estudios sobre heladas tardías. Ings. Agrs. Luis Fernández, Delmiro González Casal y Jorge Bové Trabal.

2 Las Heladas. Revista Meteorológica. Suplemento Nº 1. Dirección de Meteorología.

La más moderna filosofía en la lucha contra las plagas

CONTROL INTEGRADO

por el Prof. Ing. Agr. A. SILVEIRA GUIDO

INTRODUCCION

En estados Unidos de América la 6ª década del siglo terminó con una ERA de la Entomología Aplicada.

Este fin fue pronosticado en 1963 por el Comité Asesor Científico del Presidente de los Estados Unidos de América, cuando se recomendó la reducción del uso de los insecticidas orgánicos clorados sintéticos persistentes, lo cual fue llevado a la práctica por el Gobierno Federal al terminar 1969.

Así, el Departamento de Agricultura de los EE. UU. anunció la cancelación del uso del DDT para la protección de cultivos, ganado, forestales y salud pública; permitiendo su uso solamente en los casos que sean documentadamente justificados.

Desde este momento histórico, repentinamente, las palabras ecología y medio ambiente pasan al vocabulario doméstico, y sirven de comentario temas de control integrado, equilibrio biológico, ecosistema, residuos en alimentos, y mismo los términos feromonas, físico y químico esterilizantes, etcétera.

Esto implica un claro desafío a los investigadores en las distintas ramas de los pesticidas, para subsanar los desequilibrios provocados en las décadas 5ª y 6ª principalmente.

Hasta hoy hemos considerado que el medio ambiente era un enemigo que deberíamos conquistar, destruyéndolo, para implantar cultivos, criar animales, erigir fábricas, trazar carreteras, fundar pueblos, etc. Hoy debemos pensar en nuestros errores, y entrar en la Nueva Era, la del mantenimiento armonioso del medio ambiente.

Todo esto hace obligada una nueva metodología, se requerirá una nueva clase de profesionales, de ingenieros del medio ambiente, al decir de R. I. Sailer (1969).

Lo enunciado es la base más sólida para las proclamas en pro del Control Integrado.

Pero ...es muy conveniente advertir que no debe caerse en el error de subestimar la necesidad de continuar con las investigaciones sobre los pesticidas convencionales, pues su uso inteligente no los hace enfrentar al mantenimiento de los eco-sistemas, y pueden contribuir en la vigencia de los principios más puros de la Ecología Aplicada.

Sería peligroso que la actual política de prevención a los insecticidas convencionales sea mal interpretada, y que acobarden a los industriales para proseguir o comenzar proyectos sobre nuevos compuestos, pero que sean más apropiados que los actuales, que sean más selectivos, que dejen residuos tolerables, etc.

El Control Integrado es una realidad abonada, entre otros, por los ejemplos concretados de Perú y Estados Unidos (por W. Whitcomb) con insectos del algodonero; Nueva Escocia con insectos

del manzano; Sud Africa con la mariposita de las coles (**Plutella maculipennis**); California con la oruga de la alfalfa.

DEFINICIONES

La denominación de "Control Integrado" tiene como sinónimos a "Control Complementario" (P. de Bach), "Control Coordinado" (P. de Bach y H. J. Fluiter), "Control Armónico" (H. J. Fluiter, A. D. Pickett, W. L. Putman y B. J. Le Roux), "Programa de Pulverizaciones modificado" (A. D. Pickett), "Lucha Integrada" (C. Bennassy), etc. Parecería que fue B. R. Bartlett (1956) el primero en usar el término "Control Integrado" (**Integrated Control**), y desde entonces se ha generalizado esta denominación binomial y ha sido adoptada ampliamente por la mayoría de los países del mundo.

V. N. Stern define el Control Integrado como "el control de pestes que combina e integra los controles químicos y biológicos". Ello implica que el control químico deberá ser usado hasta el punto necesario y de manera tal que afecte en un mínimo al Control Biológico.

La definición limita, a nuestro entender, su latitud, pues no incluye el manejo de medios físicos (radiación, ondas ultrasónicas, etc.), culturales (manejo del suelo, creación de variedades vegetales resistentes, tolerantes, portainjertos, etc.), hormónicos (feromonas), ni otros medios cuya utilización pueden armonizar la lucha contra pestes, bajando las poblaciones hasta determinados niveles, y evitar interferencias y choques contra los eco-sistemas agrícolas.

De aquí que sostengamos una mayor latitud del término Control Integrado, entendiéndolo como la armonización de todas las medidas, sean químicas, físicas, mecánicas, culturales o biológicas, para lograr el control o mantención en jaque de una o varias pestes simultáneamente, afectando en un mínimo a un eco-sistema agrícola determinado.

HISTORIA

La idea de armonizar, combinar o integrar los controles químico y biológico, e incluso con los de índole cultural y físicos, no es nueva, habiendo sido enunciada, a veces veladamente y otras con claridad, por varios entomólogos, como S. H. Forbes (1915), A. J. Nicholson (1938), R. F. Smith (1949), W. Whitcomb (1962). Principalmente desde el nacimiento de los insecticidas orgánicos sintéticos, y más específicamente del DDT (1938) y BHC (1942), esta necesidad se hizo más patente por los desequilibrios que originan los productos liberados en áreas determinadas, agrediendo al complejo fito-faunístico benéfico (plantas silvestres cuyas flores sirven de alimento a animales útiles, como insectos, ácaros, pájaros, mamíferos, etc.). Los intentos de llevar a cabo programas de integración se hicieron primero en los países de Entomología avanzada, como EE. UU. de América, Inglaterra, Francia, Alemania, Checoslovaquia, U.R.S.S., etc. Pero fueron G. C. Yllyett, en Africa del Sur, con la "lagartita del repollo", y A. D. Pickett, W. L. Putman y E. J. Le Roux, en Canadá, con plagas del manzano, los primeros en llevar al terreno de las realizaciones, sobre grandes áreas, proyectos de armonización de los controles químico y biológico.

FUNDAMENTOS

Todo organismo (V. M. Stern) está sujeto a presiones bióticas (de elementos vivos) y físicas del medio ambiente en el cual vive y estos factores, conjuntamente con los caracteres genéticos de la especie, determinan su abundancia y existencia en un área dada. Sin control natural, una especie que

se reproduce más que sus padres, crecerá hasta cifras infinitas.

El momento del status de las pestes de una determinada especie puede ser el resultado de un solo factor o combinación de factores. En el último siglo los factores principales fueron los siguientes:

Primero. — Por cambios y manejos del medio ambiente el hombre ha creado condiciones especiales que permitieron a ciertas especies acrecer sus densidades de poblaciones. El resurgimiento del cascarudo de la papa a la categoría de peste ocurrió de esa manera, es decir, cuando la papa, como también otras solanáceas, se sometieron a cultivo en los EE. UU. De esta forma ocurrió un cambio de medio ambiente, que transformó inmediatamente al cascarudo en una peste importante. Similarmente, cuando la alfalfa fue introducida en California alrededor de 1950, la "lagarta de la alfalfa" que estaba en pequeñas cantidades sobre leguminosas silvestres, encontró una nueva planta hospedadora favorable introducida en su ambiente, pasando a ser plaga importante (R. F. Smith y W. W. Allen).

Segundo. — Un segundo camino por el cual algunos artrópodos han surgido como peste, es su llegada desde otras áreas alejadas sin ser acompañados de sus enfermedades, parásitos y predatores (J. F. Smith), lo tenemos en el caso de la **Icerya** (cochinilla acanalada de los citrus) que se introdujo en California, y Uruguay mismo, desde Australia directa o indirectamente. En dos décadas desencadenó un formidable desastre en la industria de los cítricos. Afortunadamente la importación y establecimiento oportuno de dos de sus enemigos naturales (**Novius** y **C. iceryae**) trajo como consecuencia la eliminación de la iceria como peste.

Tercero. — Una tercera causa de acrecimiento de artrópodos peste ha sido el establecimiento de niveles económicos de advertencia y económicos reales cada vez más bajos. Esto puede ilustrarse con lo ocurrido con la chinche Lygus sobre porotos. Hasta hace pocos años las manchas de la chinche eran poco importantes. Luego vinieron las exigencias de la industria frigorífica que exigía chauchas casi perfectas. Esto requirió cantidades exageradas de insecticidas, lo que trajo como consecuencia la muerte segura de los parásitos de la chinche.

De aquí el nacimiento de otro conflicto entre los agentes bióticos (vivos), los elementos químicos, físicos y ecológicos que requerirán armonización e integración, para volver al insecto peste a su primitiva inocuidad.

ECO-SISTEMA

A los efectos de que los lectores puedan comprender mejor los aspectos establecidos en este artículo sobre Control Integrado, debemos decir algo sobre lo que es un ecosistema.

V. W. Stern y colaboradores definen el eco-sistema como "el sistema de interacción que comprende todos los organismos vivientes de un área y su medio ambiente no viviente. El tamaño del área debe ser de una extensión suficiente como para permitir las vías y proporción de cambios de materia y energía que son características de determinado sistema".

Al respecto E. P. Odum, considera que el Eco-sistema incluye todos los insectos y ácaros peste, sus competidores, los patógenos, las plantas y su cultivo, las malezas, el suelo y su mantenimiento, las condiciones del medio, etcétera.

La definición del concepto eco-sistema y su complejidad es fundamental para entender el Control Integrado. Para desarrollar un programa de tal tipo de control, será necesario abordar todo el eco-sistema y no solamente la peste en particular.

El pelo y los pelajes en los caballos



por el Dr. ARMANDO SAN MARTÍN

El pelo se compone de tres partes: cutícula, sustancia cortical y médula. La cutícula es la parte externa, compuesta de pequeñitas escamas córneas transparentes, sobrepuestas unas a otras; la sustancia cortical, debajo de la anterior, compuesta por células unidas entre sí, con granulaciones de diversos pigmentos, que le dan el color al pelo, y por último, la médula del pelo, que constituye la parte central del mismo.

Salvo rarísimas excepciones, la superficie cutánea de los mamíferos, en casi toda su extensión, está cubierta por una capa de pelos y algunas regiones del cuerpo del caballo y del vacuno, a estos pelos, por su largo y grosor, se les denomina crines (región cervical y cola); los pelos largos y rígidos dirigidos oblicuamente, que se observan alrededor de los labios, son los pelos táctiles que se hallan envueltos por un sistema vásculo-nervioso muy complejo en la parte folicular y la raíz, denominada así la porción del pelo que se encuentra enterrada en el espesor de la piel; en el mismo espesor de la piel (cuero), se encuentran anexas al pelo las glándulas sebáceas cuya secreción mantiene a éste en constante lubricación.

La dirección del pelo es oblicua de adelante hacia atrás y en los miembros dirigida hacia abajo; en algunas regiones del cuerpo del animal, por la particular dirección que toman, forman los llamados remolinos.

Como dije anteriormente, la pigmentación de la sustancia cortical es la que le da el color al pelo, siendo los colores hoscos en los equinos los de mayor aceptación, debiéndose por lo tanto tratar de aparear reproductores de pelos uniformes y simples con la menor cantidad de blanco posible, especialmente en la cabeza y miembros, salvo que sea la capa compuesta un carácter de la raza.

En los caballos, excepcionalmente el color de los pelos constituye por sí solo un factor étnico fundamental: una de

las pocas razas que presenta una sola clase de pelaje, es el Suffolk, cuyo color es alazán. Deben tomarse los colores del pelaje, en el caballo, como un carácter secundario, pues en una misma raza se observan varios colores diferentes: zaino, alazán, rosillo, etc.

Es diferente en la especie bovina, donde constituye una gran característica de suma importancia el pelaje, para distinguir una raza de otra (Hereford, Aberdeen Angus, etc.), aunque en la raza Shorthorn, por ejemplo, los colores pueden ser distintos.

PELAJES O CAPAS

El color del conjunto de los pelos, constituye el pelaje o la capa del animal. Cuando la capa está formada por un solo color: zaino, bayo, colorado, se dice que es simple, y compuesto cuando la capa está formada por dos o más colores: tordillo, rosillo, moro, etc.

Entre los primeros, sin considerar las particularidades o detalles que pueden existir en cualquier parte del cuerpo, tenemos:

OSCURO

Es el pelo negro, que puede ser con brillo o sin él; en el primer caso se llama oscuro azabache o renegrido y oscuro simplemente en el segundo.

BLANCO

Capa de pelo blanco, observándose con frecuencia pelos de otros colores, pero que no hacen variar su aspecto.

VARIEDADES:

Blanco plateado, cuando es lustroso, se observa en los caballos muy bien cuidados.

Blanco rosado, animal de piel roja sin pigmentación, con pelos finos que dejan ver manchas rosadas en su piel.

Blanco azulejo o porcelana, se diferencia del anterior, porque las manchas de la piel en vez de ser rosadas son negras, las que producen un reflejo semejante al de la porcelana.

Blanco mosqueado, cuando presenta manchitas negras repartidas en una o varias regiones del cuerpo.

Blanco sabino es el blanco que presenta pintas rosadas distribuidas por el cuerpo.

Blanco albino es el que tiene el iris del ojo y los párpados pálidos y las pestañas blancas.

ZAINO

De un color entre el oscuro y el colorado, más claro que aquél y más subido que éste (castaño oscuro).

VARIEDADES:

Zaino oscuro o negro es el que se aproxima al color oscuro.

Zaino colorado, con tendencia al colorado.

Zaino pardo, es el zaino oscuro sin brillo.

Zaino pangaré, es el zaino con axilas, pecho, vientre, bragadas, hocico y regiones vecinas del párpado inferior, más claras que el resto del cuerpo.

COLORADO

Color rojo del pelo.

VARIEDAD:

Colorado sangre de toro, por la semejanza al color de la sangre.

ALAZAN

Capa del pelo de color rubio.

VARIEDADES:

Alazán claro, de un color rubio pálido.

Alazán tostado, de un color parecido al café tostado, viene a ser un alazán oscuro.

Alazán dorado, cuando presenta un aspecto brilloso y semejante a los reflejos del oro.

Alazán roano, o ruano, es el alazán con las crines del dorso del cuello, cernejas y cola, blancas.

BAYO

Color del pelo amarillo naranja.

VARIEDADES:

Bayo blanco, es el de color amarillento muy claro.

Bayo naranjado, es el bayo en el que predomina el color naranja.

Bayo encerado, de color igual a la cera virgen, es decir, más oscuro que el bayo común.

Bayo cebruno, igual al anterior, pero con las partes bajas de los miembros y semejantes a los reflejos del oro.

Bayo ruano, como el ruano o alazán ruano, por tener las crines y cola blancas.

CEBRUNO

Más oscuro que el bayo cebruno y algo tostado y también con las crines y extremidades negras.

VARIEDADES:

Cebruno claro, de matiz más claro.

Cebruno oscuro, de un matiz más subido.

GATEADO

Es el bayo oscuro con los cabos negros y cebrados a la vez. Se llaman cebrados, aquellos animales que llevan rayas transversales oscuras, que se observan con más frecuencia en los mulares, en la región de las rodillas y garrones, de un par de centímetros de ancho; también suelen verse sobre la espalda, descender desde la cruz oblicuamente hacia adelante (raya crucial).

Entre los segundos, es decir las capas compuestas, tenemos:

TORDILLO

Mezcla de pelos blancos y negros.

VARIEDADES:

Tordillo blanco o claro, cuando predominan los pelos blancos.

Tordillo negro, si los que predominan son los pelos negros.

Tordillo plateado, como el blanco plateado, por ser brilloso.

Tordillo overo, cuando el tordillo presenta grandes manchas blancas.

Tordillo sabino, como el blanco sabino, por presentar pequeñas manchitas rosadas repartidas en todo el cuero.

Tordillo mosqueado, cuando las manchitas en vez de ser rosadas son negras.

MORO

Es el tordillo negro y además con reflejos azulados.

VARIEDADES:

Moro claro, de un color gris azulado, *comparable al hierro dulce cuando recién* se lo rompe.

Moro oscuro, parecido al color que tiene el acero.

En general los caballos tordillos, con *la edad, se van haciendo cada vez más* blancos.

DORADILLO

Mezcla de pelos colorados y amari*llos con reflejos del oro.*

ROSILLO

Mezcla uniforme de pelos blancos y colorados.

VARIEDADES:

Rosillo blanco, cuando predominan los pelos blancos, es decir, cuando hay una mayor proporción de éstos.

Rosillo alazán, mezcla de pelos blancos, con los de color alazán o rubios.

Rosillo moro, es el rosillo cuando además entran a combinarse, pelos negros.

Rosillo colorado, cuando los que predominan son los pelos colorados.

Rosillo ruano, es el rosillo con las crines y cola blancas.

LOBUNO

Color de lobo, es decir, una mezcla más o menos uniforme de pelos negros con amarillos.

VARIEDADES:

Tobiano negro, cuando su fondo blanco presenta grandes manchas de pelos negros bien resaltables y delimitadas.

Tobiano zaino.

Tobiano colorado.

Tobiano bayo, etc., según sean las grandes manchas que se observan.

OVERO

Se diferencia del anterior, en que además de las grandes manchas, tiene otras mucho más pequeñas, que le dan el aspecto de pequeños remiendos, restándole por tal motivo, la vistosidad y hermosura que se observa en los colores de los caballos tobianos.

VARIEDADES:

Como en los tobianos, es decir:

Overo negro.

Overo rosado, cuando presenta sobre el fondo blanco, manchas de pelos de color rosado.

Por lo general se les llama zaino overo, alazán overo, colorado overo, tostado overo, lobuno overo, etc., cuando es zaino, alazán, colorado, etc., que presenta las manchas blancas, en la forma descripta en el overo.

Overo azulejo, como el overo rosado, pero con las manchas negras de pelos y que además por su combinación produce reflejos azulados brillosos.

ENTREPELADO

Cuando no se puede determinar el color del pelo de un caballo, por su mezcla irregular, se le llama entrepelado.

ALGUNAS PARTICULARIDADES O DETALLES EN LOS PELAJES

En estos casos, su matiz general nunca varía por ello.

Estas particularidades pueden ser especialmente de la cabeza, del cuerpo o de los miembros.

LAS DE LA CABEZA

Pelos blancos en la frente, cuando lleva pocos pelos de este color en la frente.

Estrella, cuando los pelos blancos que lleva en la frente, le dan un aspecto más o menos parecido a una estrella.

Corazón, cuando lleva en la frente, una mancha de pelos blancos, que se asemeja a este órgano.

Lucero, cuando la mancha blanca que lleva en la frente, toma la forma más o menos circular.

Testerilla, cuando lleva varias y pequeñas manchas sobre la frente, en el lugar ocupado por la testera del freno; de allí el nombre.

Mascarilla, las manchas están sobre la cara, pudiendo además, sobre estas manchas blancas, presentar manchitas del color general de la capa.

Lista, cuando lleva una raya larga blanca en la cara, que puede ser desviada hacia la derecha o hacia la izquierda y más o menos angosta.

Malacara, cuando la raya blanca que presenta en la cara es ancha y también puede ser irregular y desviada a la derecha o izquierda; sin embargo se acostumbra llamar malacara, al caballo colorado que lleva esta mancha sobre la cara.

Pampa, cuando el blanco que presenta en la cara es amplio, llegando a veces a tomar hasta los ojos.

Picazo, es el caballo de color oscuro, con una raya blanca más o menos alargada en la cara; según esta mancha tome diferentes formas, tenemos las siguientes:

VARIEDADES:

Picazo lista, con la mancha larga y angosta.

Picazo malacara, con el blanco como en el caso descripto en el malacara.

Picazo pampa, como en el caso descripto para el pampa.

Pico blanco, cuando presenta una mancha en el labio superior.

Boca de mula, cuando tiene la extremidad de la cabeza, de un color más claro, característico de los mulares.

Zarco, cuando tiene el iris del ojo de color azul muy claro, pudiendo en algunos casos ser los dos ojos; generalmente el caballo zarco, presenta además los párpados y pestañas de color blancos.

LOS DEL CUERPO

Pangaré, es el animal que presenta el hocico, regiones vecinas del párpado inferior, pecho, axilas, región abdominal, bragadas y babillas de un aspecto como si hubiera silo lavado y estuviera descolorido o desteñido.

Nevado, cuando presenta pequeñas manchitas parecidas a copos de nieve, esparcidas sobre el pelaje.

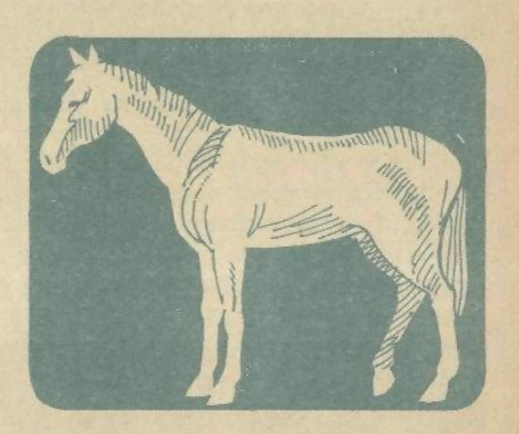
Lunarejo, cuando tiene un pequeño lunar o más, de pelos blancos y que se hace bien visibles o resalta el color de la capa.

Rodado, cuando el yeguarizo presenta manchas redondeadas y de un color más oscuro que su capa; estas manchas suelen tener el tamaño más o menos de una naranja; se observan con más frecuencia en los tordillos, colorados, zainos, bayos y alazanes.

Chorreado, cuando presenta manchas irregulares a modo de chorro, sobre su capa, pudiendo observarse en una o varias regiones del cuerpo; estas manchas son de un color más oscuro que el fondo de la capa.

Barcino o atigrado, por su aspecto parecido a la piel de tigre; puede observarse en una o varias regiones del cuerpo.

Lagarto, cuando tiene como el lagarto, algunas manchitas de pelos blancos en la región del pecho, axilas, vientre y bragadas.



Bragado, cuando tiene manchas blancas en la región de las entrepiernas o bragadas.

Fajado, cuando presenta una raya *blanca o dos, a manera de faja, sobre* la región torácica o abdominal.

Rabicano, como su nombre lo indica, por tener canas en el rabo, es decir, por tener cerdas blancas en la cola.

Entrecano, cuando presenta pelos blancos diseminados en su capa, como si fueran canas.

Tapado, se llama así, el caballo que en su capa, no presenta pelos blancos, ni manchas, ni señales particulares, es decir, todos los pelos de un mismo color.

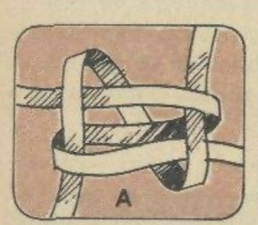
LAS DE LOS MIEMBROS

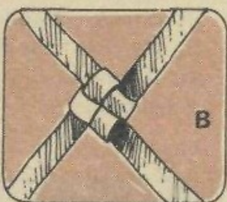
Calzado, mancha blanca que cubre la extremidad que puede ser en uno, dos, tres o los cuatro miembros; cuando la mancha blanca que cubre el miembro llega por debajo del nudo, se le llama "principio de calzado", cuando lo blanco llega a cubrir el nudo se le llama "calzado", y cuando el blanco llega hasta la rodilla o el garrón o sobrepasa esas regiones, se llama "calzado alto".

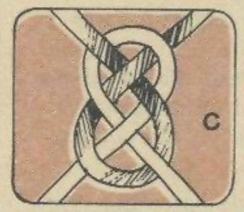
Cruzado, se llama así cuando es calzado en bípedo diagonal, es decir, cuando es calzado de la mano derecha y del pie izquierdo o de la mano izquierda y pie derecho.

Cabos negros, cuando tiene las cuatro extremidades negras, lo mismo que la cola y crines.

Mano mora y pata mora, cuando presenta una mano o una pata de ese color.

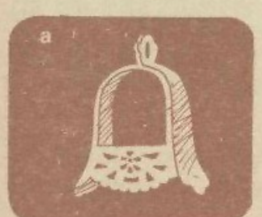


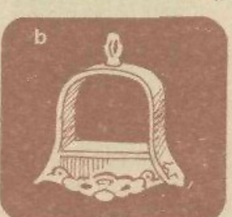






El nudo de espuela, o nudo de alzaprima es sencillísimo. La figura (A) muestra cómo se arma. En el dibujo (B) ya lo tenemos apretado. Los extremos 3 y 4 se anudan en el soporte de la rodaja en la espuela y las puntas de arriba levantan la misma a la altura que se desea, anudándolas sobre el empeine. Ahora, mostraremos el nudo frentero más simple. La figura (C) lo muestra sin apretar. La figura que sigue es otro nudo frentero pero de dos pasadas (D). Para que se vea mejor cómo es la traba ponemos uno de los tientos en negro, en esta forma es fácil hacer una prueba con éxito.









Poco a poco fue perdiéndose el uso de estribar entre los dedos y así fue variando el formato de esta prenda. Los estribos de plata y otros metales con estriberas de plata y bombas del mismo metal fueron comunes (A), (A), (A). Los de suela, calados y claveteados, de gran tamaño, sin otro motivo que la fantasía, llamados "sureros" son muy comunes (B). Se confeccionaron de distintas maderas retobados en cuero. El sencillo y poco vistoso estribo inglés (C) tuvo sólo una pequeña influencia entre los "pisaverdes", pero entre el gauchaje nunca tuvo aceptación porque el hombre de campo siempre estribó y aún hoy al estribar nunca coloca todo el pie, sólo calza la punta de él (D).

DISTRAIDO

por Romildo Risso (1882-1946)

...Risso había comenzado a escribir versos a los 14 años, pero sólo se animó a publicar cuando frisaba los 50. Aprovechó sus correrías en el campo para leer sus versos en intimidades de fogón, a peones y puesteros. En cuanto a su poesía, es el poeta gauchesco más profundo y más sano. Es varonil y tierno como nadie. Su sensibilidad puede ser igualada; contadas veces superada. Pero en la reflexión, a tiempo y honda, es único en su género. — DOMINGO LUIS BORDOLI.

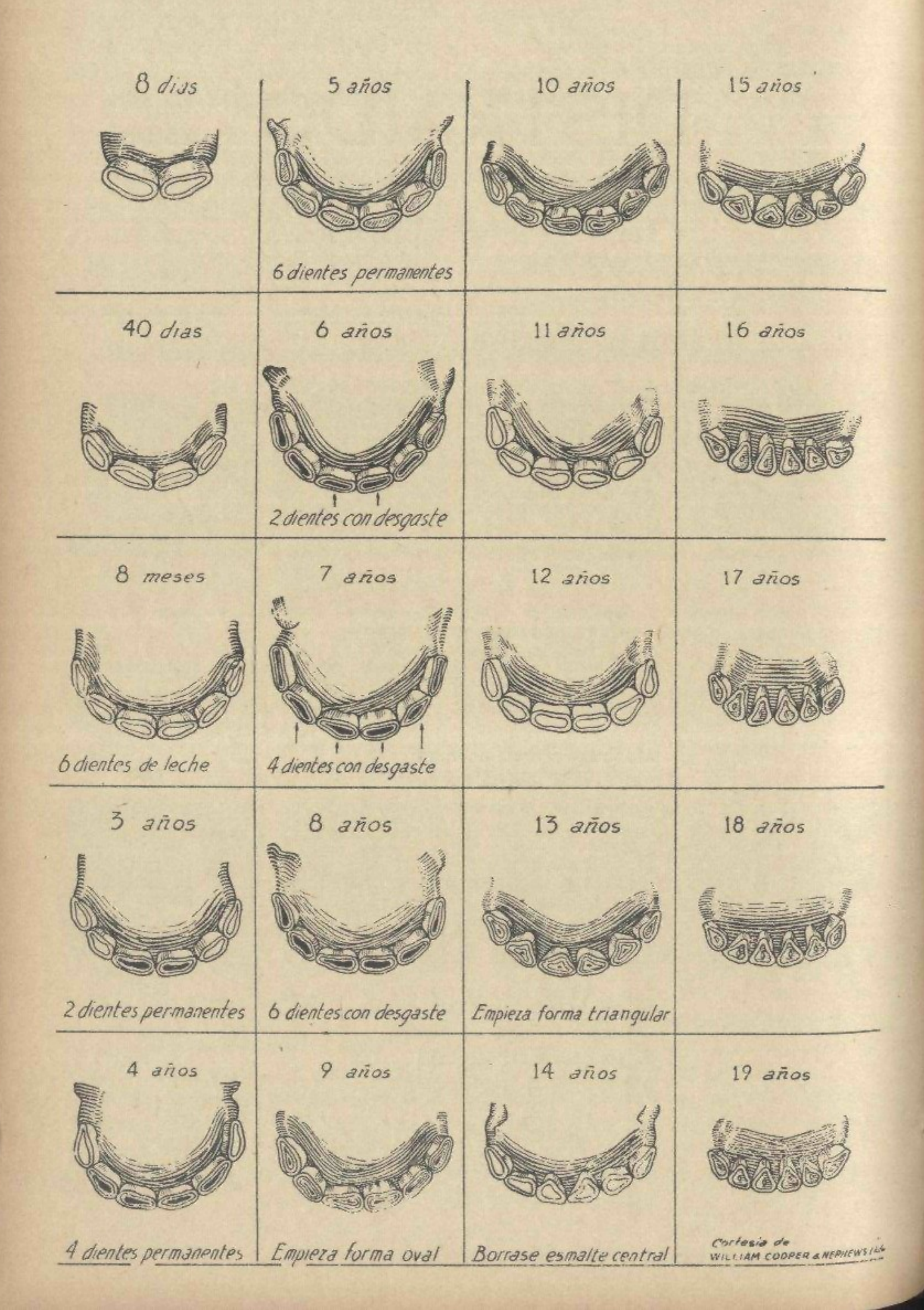
Por dir pensando en la luna,
se me tumbó la carreta,
quedó una rueda en el aire
dando güeltas!...

Me hizo ráir el ademán:
vide como que la rueda
seguía, con la ilusión
de dir corriendo en la güeya...

Y, vine a ver más dispués
que, yo andaba por las mesmas!...
como la rueda en el aire,
me daba güeltas la idea!...

Si mi mujer me había dicho
—Varón, y para tal fecha!...
Y yo, clavao en el sitio,
por culpa de una zonçera!...

DIENTES DEL EQUINO EN DISTINTAS EDADES



DIENTES DE VACUNOS Y OVINOS EN DISTINTAS EDADES

Vacunos — *Ovinos*

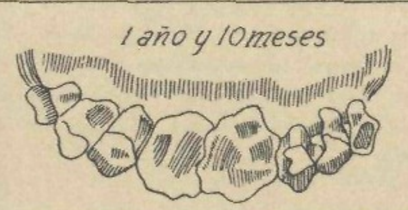
1 año



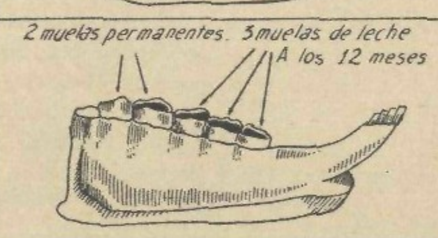
3 muelas de leche aparecen al nacer
Se caen a los 19 meses



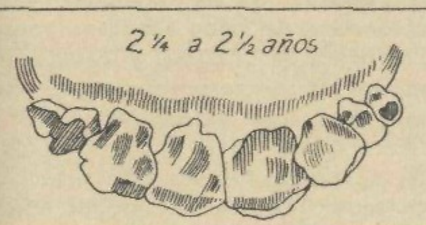
1 año y 10 meses



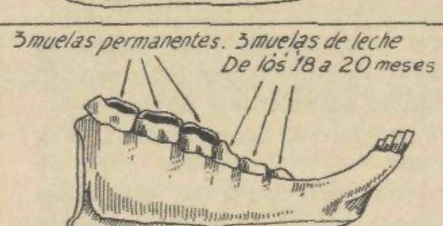
2 muelas permanentes. 3 muelas de leche
A los 12 meses



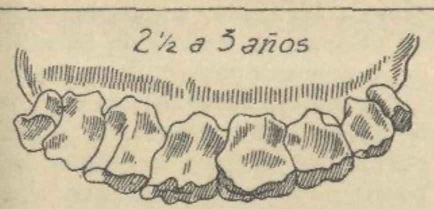
2 ¼ a 2 ½ años



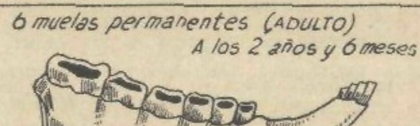
3 muelas permanentes. 3 muelas de leche
De los 18 a 20 meses

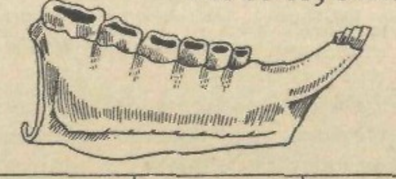


2 ½ a 3 años

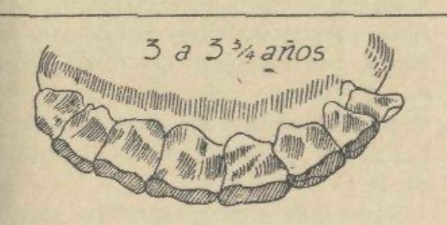


6 muelas permanentes (ADULTO)
A los 2 años y 6 meses





3 a 3 ¾ años



Primeros dientes del cordero
Dientes de leche



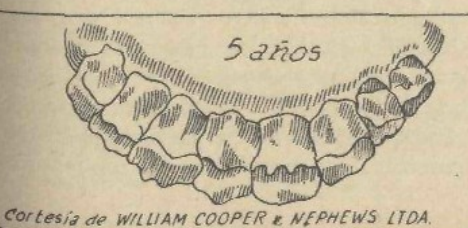
2 dientes permanentes
Al año y 3 meses



4 dientes permanentes
A los 25 meses



5 años



6 dientes permanentes
A los 2 años y 6 meses



8 dientes permanentes
A los 3 años y 3 meses

Cortesía de WILLIAM COOPER & NEPHEWS LTDA.

PASO SEVERINO

UN SEGURO DE SALUD PARA MONTEVIDEO

por el Ing. ENRIQUE DALMASES

El sistema de agua potable de la Capital tiene un punto débil: es el relativo a sus reservas de agua natural. La planta de potabilización de O.S.E., instalada a orillas del Río Santa Lucía en el lugar conocido como "Aguas Corrientes", tiene una capacidad de producción de agua potable que cubre las necesidades previstas hasta fin del siglo; pero no pasa lo mismo con la fuente de agua, con la materia prima por así decirlo.

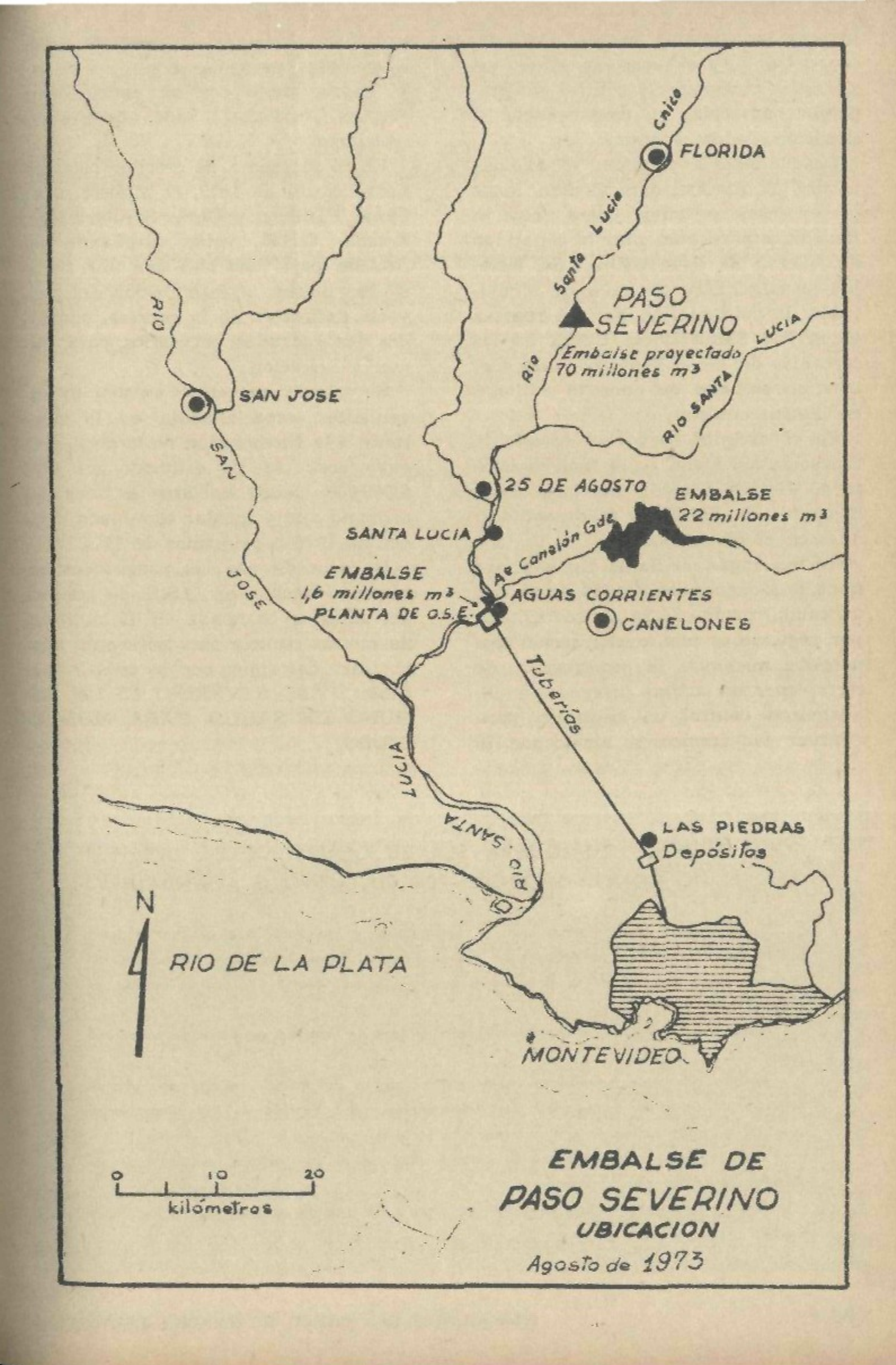
El Río Santa Lucía, uno de los grandes del país, abarca a la altura de "Aguas Corrientes", una cuenca cercana a las novecientas mil hectáreas, no obstante lo cual tiene un caudal muy irregular; de máximos del orden de 180 metros cúbicos por segundo, pasa a mínimos inferiores a medio metro cúbico por segundo, alcanzando en una temporada de verano a un valor mínimo promedio por debajo de un metro cúbico por segundo: unos 80.000 metros cúbicos diarios.

Ahora bien, el consumo del sistema de Montevideo, que abastece además de la Capital a las ciudades y centros poblados de Las Piedras, La Paz, Progreso, Pando y Cerrillos, y que se está extendiendo a los balnearios de Canelones, ha superado ya la cifra de 300.000 metros cúbicos por día, en verano se entiende; resulta en consecuencia que el caudal natural de verano del Río Santa Lucía apenas alcanza a la cuarta parte de las necesidades del suministro.

Para atender la insuficiencia señalada, O.S.E. cuenta con dos depósitos artificiales, embalses, formados por las represas de "Aguas Corrientes" y "Canelón Grande", que almacena volúmenes útiles de 1:000.000 y 20:000.000 de metros cúbicos respectivamente; y además se puede extraer agua del Río Santa Lucía, en la parte de abajo de la represa de "Aguas Corrientes" hasta unos 7:000.000 de metros cúbicos aproximadamente; se dispone así de un volumen de reserva de 28 millones de metros cúbicos.

Cuando el caudal del río es inferior al consumo del sistema, es necesario utilizar las reservas, las cuales se reponen cuando se producen lluvias abundantes en la respectiva zona; pero si se presentara una sequía prolongada, a continuación de otras sequías que hubieran reducido al mínimo el aporte propio del río, podría haber dificultades para el normal suministro de la capital.

Véase que si se mantuviera un déficit de 220.000 metros cúbicos por día, (300.000 - 80.000) las reservas alcanzarían para 128 días, lapso en el cual hay grandes probabilidades que se produzcan lluvias y se repongan en parte las reservas; pero el consumo de


FLORIDA
Chico
Santa Lucia
Rio
PASO SEVERINO
Embalse proyectado
70 millones m³
RIO SANTA LUCIA
RIO SAN JOSE
SAN JOSE
25 DE AGOSTO
EMBALSE
22 millones m³
SANTA LUCIA
Aº Canelón Gde.
EMBALSE
1,6 millones m³
PLANTA DE O.S.E.
AGUAS CORRIENTES
CANELONES
Tuberías
RIO SANTA LUCIA
LAS PIEDRAS
Depósitos
N
RIO DE LA PLATA
MONTEVIDEO
0 10 20
kilómetros
EMBALSE DE
PASO SEVERINO
UBICACION
Agosto de 1973

Montevideo aumenta año por año a razón del 6 %, y el lapso por el que estamos a cubierto disminuye en proporción parecida; en consecuencia la situación tiende a desmejorar.

Razonamientos similares al expuesto son los que han determinado, luego de extensos estudios, como solución inmediata para aumentar la capacidad de reserva de agua natural del sistema de suministro de agua de Montevideo, la construcción de una represa en el Río Santa Lucía Chico, en las cercanías del Paso Severino, para formar un embalse de unos 70 millones de metros cúbicos.

En el croquis anexo, se aprecia la ubicación del lugar, en el Departamento de Florida, a media distancia entre la ciudad de Florida y la desembocadura en el Santa Lucía.

En ese lugar, el Santa Lucía Chico tiene una cuenca de 250.000 hectáreas, un caudal medio de 25 metros cúbicos por segundo, y una conformación que permite, mediante la construcción de terraplenes en ambas márgenes y un vertedero central en hormigón para evacuar las crecientes, almacenar 70 millones de metros cúbicos de agua, disponibles para descargar en el río y llegar luego por su cauce hasta "Aguas Corrientes", cada vez que sea necesario.

En el momento de escribir estas líneas, agosto de 1973, el Ministerio de Obras Públicas, y Obras Sanitarias del Estado, O.S.E., están ultimando los detalles para contratar con una firma de ingenieros, la formulación del proyecto definitivo de la represa, con todos los recaudos necesarios para llamar a licitación.

Se calcula que si no existen inconvenientes, especialmente en lo referente a la financiación de la obra, ésta cuyo costo se ha estimado en U$S 5:000.000, podrá iniciarse a fines del próximo año y quedar terminada a fines de 1976 o principios de 1977.

De acuerdo con las previsiones de consumo hechas en O.S.E., la reserva del embalse calculada en 70 millones de metros cúbicos será suficiente hasta fines del siglo, por lo cual lo del título: PASO SEVERINO ES UN SEGURO DE SALUD PARA MONTEVIDEO.

ENFERMEDAD DE NEWCASTLE

por ROBERTO M. CAFFARENA

Encargado de la Dirección del Instituto de Zootecnia y Jefe de Sección del Departamento de Avicultura de la Facultad de Veterinaria, Montevideo, Uruguay.

Es una enfermedad vírica, infecto-contagiosa de las aves de corral, aguda, de alta morbilidad y mortalidad, caracterizada por trastornos respiratorios acompañados o seguidos por sintomatología nerviosa.

Se le reconoce también con las denominaciones de: neumoencefalitis, pseudopeste aviar, trastorno respiratorio nervioso, etc.

HISTORIA

En 1926 en las Indias Holandesas se describe por intermedio de Kraneweld una nueva enfermedad de las gallinas de carácter contagioso que se diferenciaba de las otras conocidas hasta esa fecha; en 1927, en Inglaterra, en el condado de Newscastle en Tyne, Doyle reconoce una enfermedad similar, hace su estudio, separándola de la peste aviar clásica y le da su nombre definitivo.

En el decenio de su descubrimiento fue diagnosticada principalmente en Asia; India, Filipinas, Corea, Japón, Australia, Ceylán; más tarde aparece en Asia Menor; Palestina, Siria y luego en Africa en el Congo Central.

En los EE. UU., se le reconoce a partir de 1944, comenzando su aparición por California y posteriormente en los Estados Atlánticos.

En Europa Continental se introduce a partir de la Segunda Guerra Mundial por Sicilia, Italia, difundiéndose rápidamente por casi todos los países.

Posteriormente se le reconoce en México y América Central.

En América del Sur se le comprobó primariamente en 1950 en Venezuela, y en 1951 en Chile cuya entrada fue el Puerto de Valparaíso, más tarde pasa a Perú, Ecuador, Colombia, Brasil, Argentina en 1961, Bolivia, Paraguay en setiembre de 1970 y finalmente en el Uruguay se le diagnostica a partir del 24 de marzo de 1971.

IMPORTANCIA

El virus de Newcastle constituye una seria amenaza económica para la industria avícola dado que ataca a las aves de corral de todas las edades, sin respetar razas y además una gran serie de otras aves y pájaros, así como al hombre y ciertos mamíferos. Posee una gran resistencia a las condiciones ambientales adversas y se le suma la

gran facilidad de su propagación, especialmente por el aire lo que sin lugar a dudas agravan el problema.

Las pérdidas ocasionadas por su alta morbilidad y mortalidad que llegan al 100 % y los brotes no mortales, aunque de gran significado, pues los mismos van seguido de invalidez, retardo en el crecimiento, deficiente producción, huevos con cascarones defectuosos y gran disminución, mala fertilidad e incubabilidad, hacen de esta enfermedad temible, y que se deba luchar contra ella con todos los elementos que la ciencia ha proporcionado, sin tregua, sin pausas y metódicamente.

Si bien su carácter de zoonosis, trasmisibilidad al hombre, consiste en la gran mayoría de los casos informados, como una infección ocular localizada, se han registrado afecciones generales y pulmonares. Hasta el presente no se ha comprobado la infección de persona a persona, pero debemos tenerla bien en cuenta como un problema planteado de salud pública.

De lo expuesto observamos que prácticamente todo el mundo está afectado de la Enfermedad de Newscastle y según los últimos datos proporcionados por oficinas competentes estarían libres de ella Islandia, Irlanda del Norte y Sur, Suecia, Noruega, Dinamarca, Finlandia, Alemania Oriental, Australia, Nueva Zelandia y Rodhesia del Sur.

LA ENFERMEDAD DE NEWCASTLE EN EL URUGUAY

Como mencionamos anteriormente, es a partir del 24 de marzo de 1971 que el Centro de Investigaciones en Ciencias Veterinarias "Dr. M. C. Rubino" hace su primer diagnóstico, en nuestro país. El foco primario fue detectado en el Departamento de Montevideo.

Nos referimos a los datos que posee el Servicio de Diagnóstico en Patología Aviaria del Departamento de Avicultura del Instituto de Zootecnia de la Facultad de Veterinaria.

La enfermedad se detectó primariamente en Montevideo, tomando gran difusión en el mismo, afectando principalmente a gallineros familiares y también a ciertos establecimientos mayores, para pasar rápidamente a los Departamentos de Canelones, Florida, Colonia, Lavalleja, Durazno, Maldonado, San José, constituyendo en la actualidad una endemia o enzootia.

Comenzaron los primeros diagnósticos en nuestra casa de estudio, a partir del 2 de abril de 1971; en ese mes se realizaron 16; en mayo 27; junio 16; julio 10; agosto 9; setiembre 9; octubre 10; noviembre 7; y diciembre 2. En el transcurso de 1972 hemos efectuado los siguientes cómputos: enero 0; febrero 3, marzo 6; abril 1; mayo 9; junio 6; julio 2; agosto 4 y setiembre 6; lo que hacen un total de 143 casos hasta el momento de esta comunicación.

No debemos olvidar que a estos datos, para poder hacer un buen estudio bioestadístico deberíamos sumar los dignósticos efectuados por el Servicio de Patología Aviar del Centro de Investigaciones Veterinarias (MGA) "Dr. M. C. Rubino", los efectuados por laboratorios particulares y aquellos realizados por distinguidos colegas en las prácticas corrientes de su profesión.

ETIOLOGIA

La enfermedad de Newcastle está causada por un virus hemoaglutinante y las cepas varían mucho en su patogenicidad. Se cultiva bien en embriones de pollo en la cavidad alantoidea y el virus es letal para los mismos en las 48 a 72 horas post-inoculación, produciendo congestión y lesiones homorrágicas sobre los folículos plumosos, tejido subcutáneo, preferentemente de la región occipital, miembros, así como

membrana del saco vitelino. Se le cultiva además en cultivos celulares de riñones de otras especies animales produciendo efectos citopatológicos.

Es resistente a las condiciones de la naturaleza como ser: temperatura, putrefacción y desecación hasta aproximadamente 40 días. Es muy estable a variaciones de pH, poco resistente al calor destruyéndose a 60 grados, C., en 30 minutos, resistente al frío, sensible a los antisépticos y desinfectantes como el lugol al 1 por mil, formalina al 2 por ciento, formol al 0,5 por ciento, ácido fénico al 1 por cincuenta, soda caústica y lechada de cal al 3 por ciento, cresoles al 3 por ciento, los amonios cuaternarios e hipocloritos se muestran particularmente muy activos. Es insensible a la acción de antibióticos, sulfamidas y otros fármacos.

Naturalmente se muestra patógeno para la gallina, pavo, pintada, pato, ganso, paloma doméstica, paloma torcáz, faisán, perdiz, cuervo, gorrión, siendo particularmente más sensible las aves jóvenes. El hombre y el gato son susceptibles. Por inoculación son sensibles la gaviota, tórtola, ratón, hamster, perro, conejo, cobayo, hurón, cerdo, vacunos, murciélagos, etc.

EPIZOOTIOLOGIA

Parecen ser raros los portadores entre las aves recuperadas. La gran difusión se realiza a través de aerosoles, equipos contaminados, por medios mecánicos, pájaros salvajes, a través de huevos contaminados, visitas, sacos de raciones no desinfectados, mediante el agua y alimentos contaminados.

La enfermedad de Newcastle se debe su contagio, según investigaciones de Gordon Asplin y Reid, en 42 % a tráfico de aves vivas; 33 % a piensos infectados; 8 % a difusión con continuidad de animales sanos con enfermos;



Ave en posición espectante, indolente frente al medio adoptando posición anormal por falta de equilibrio.

7 % a expansión mecánica y un 10 % a causas desconocidas.

SINTOMATOLOGIA

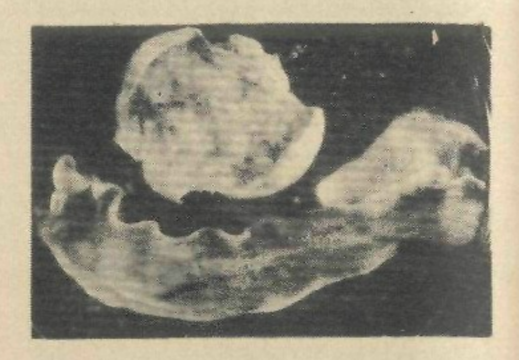
La enfermedad se inicia tras un corto período de incubación que oscila entre tres a quince días, aunque en términos medios son cinco días. Lógicamente que existen gran diversidad y amplitud de signos y síntomas relacionados con la virulencia del virus, patogenicidad, receptividad de las aves, desnutrición, parasitismos, etc. Se describen formas sobre-agudas, agudas y sub-agudas. Por lo general hay inapetencia, disminución del consumo de alimentos, tos, estornudos, boqueo, estertores, dificultad respiratoria con pico abierto, ojos opacos, congestivos, lagrimeo, congestión de cresta, diarrea abundante verdosa; posteriormente síntomas nerviosos comenzando por debilidad de miembros inferiores, trastornos en los movimientos, temblor de cabeza, incoordinación en la marcha, torsión del cuello y cabeza, terminándose por parálisis y muerte. En las gallinas uno de los síntomas más notables es la disminución o cese brusco de postura, con huevos blandos, defectuosos o sin cáscara. Las aves permanecen echadas, agrupadas, indolentes, adoptando posiciones anormales. (Figura Nº 1).

La morbilidad y mortalidad es variable pudiendo llegar al 100 %.

PATOLOGIA

Las lesiones más observables tienen como substracto anatómico el aparato digestivo y el respiratorio. En el primero vemos procesos hemorrágicos a nivel de la mucosa y la sub-mucosa del ventrículo subcenturiado, en la zona glandular de esa víscera, petequias, hemorragias, úlceras; a nivel del intestino hemorragias y erosiones, también úlceras y en las tosilas o amígdalas cecales hipertrofia, congestión y puntillado hemorrágico (Figura Nº 2).

En el aparato respiratorio se observa en las vías preferentemente altas inflamación catarral, con exudado mucoso y también hemorrágico acompañado de congestión de bronquios y pulmones. (Figura Nº 3).



Estómago glandular y trozo de intestino mostrando lesiones hemorrágicas.

Un cotejo de lesiones se describen en otros sistemas y órganos que entendemos en este caso no mencionarlos y que están relacionados con el tipo de virus actuante y la forma de afección que produzca.

DIAGNOSTICO

La Enfermedad de Newcastle puede ser confundida con otras varias afecciones de las aves, principalmente con el cólera, la tifosis aviar, latingotraqueítis, bronquitis contagiosa y la peste aviar clásica.

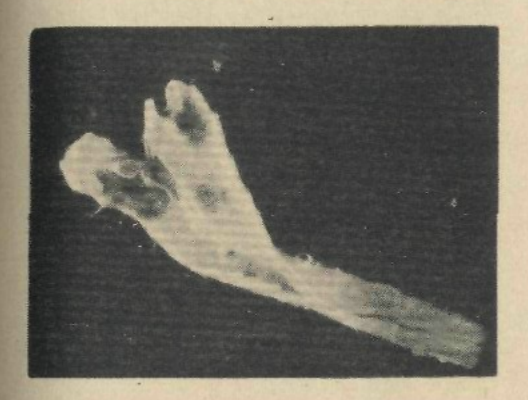
Para efectuar un diagnóstico de la misma es necesario basarse en los datos epizootiológicos, los signos clínicos, las lesiones antomopatológicas y del auxilio del laboratorio, con aislamiento de virus en huevos embrionados de nueve a doce días de incubación; identificación del virus, realizada a partir del líquido alantoideo o de emulsión de órganos sospechosos por el test de la hemoaglutinación (HA); por el test

de la inhibición de hemoaglutinación (HI); por seroneutralización (SN); prueba de la inmunidad cruzada; y también la reproducción en animales sensibles de la afección.

PROFILAXIS

Debemos dejar establecido que no existe tratamiento eficaz para contrarrestar la Enfermedad de Newcastle.

Se deben tomar medidas de prevención (aislamiento y desinfección) para evitar el contagio. Estas medidas son variables según las condiciones de cada uno de los establecimientos y zonas. Es conveniente mantener a las aves en muy buenas condiciones de higiene y con un correcto manejo, alejadas lo más posible de toda afección. Evitar visitas, desinfectar periódicamente los locales y equipos, principalmente las bolsas de raciones así como las cajas de huevos u otros materiales. Repoblar los corrales con aves libres de la enfermedad. Incinerar las aves muertas o bien enterrarlas profundamente con el agregado de desinfectantes. Retirar del predio del establecimiento, las camas usadas; reponerlas con limpias, sin uso y perfectamente secas.



Tercio superior de tráquea con lesiones congestivo hemorrágicas de la mucosa y sub-mucosa.

Complementar todas estas medidas con vacunaciones, siguiendo los planes formulados por las Autoridades Sanitarias Competentes, cumpliendo los plazos indicados.

Contamos en la actualidad con vacunas a virus vivo Cepa B1 Hitchner aplicables en la conjuntiva ocular, orificios nasales, agua de bebida o pulverizaciones y además con vacunas a virus muerto de inoculación parenteral.

Es necesario, por último mencionar, que el mismo tipo de vacunas, aplicado por determinado sistema puede no ser eficaz para aves de diversas edades, diversas producciones y circunstancias; es fundamental que los intereses de la industria avícola estén respaldados por una muy buena información avalados por una constante orientación profesional y servicios de diagnósticos, y solamente, obtendremos éxitos, cuando los productores tengan conciencia del mal y se cumplan efectivamente los programas de largo alcance, de aislamiento, desinfección y profilaxis.

Los golpes de la adversidad son muy amargos, pero nunca son estériles. — RENAN.

La avaricia es el deseo de acumular, bien sea en granos, bien en muebles, bien en fondos, o bien en curiosidades. Había avaros antes de la invención del oro. — VOLTAIRE.

Para la codicia nada es sagrado: si el ave Fénix cayera en sus manos, se la comiera o la vendiera. — MONTALVO.

El amor no es cosa tan delicada como el amor propio. — VAUVENARGUES.

Los deseos que se quieren cumplir no reparan en inconvenientes, aunque sean mortales. — CERVANTES.

MEJORANDO NUESTRO TAMBO

por el Ing. Agr. José Yavitz

La producción lechera, ha sido sin duda alguna, la actividad agropecuaria que más se ha incrementado en los últimos años, y es evidente que posee excepcionales perspectivas inmediatas para proyectarse como un importante rubro de exportación en el área de ALALC. Pero para poder conquistar y mantener mercados son necesarios ciertos ajustes que permitan prestigiar nuestros productos. Algunas medidas son de incumbencia del industrial y otras dependen del tambero y a éstas nos referiremos en el presente trabajo.

Para penetrar en el mercado con cualquier producción son necesarias dos condiciones: productos de calidad y precio competitivo. Respecto a calidad sabemos de las positivas condiciones que tienen nuestros productores para lograr buena calidad de leche y se hace evidente que si no se aplica más, es en la mayoría de las veces por razones económicas. De lo que se deduce que todo esto se logrará, cuando el productor lechero obtenga la adecuada retribución a su trabajo e inversiones. Como es de conocimiento público, el precio de su leche se fija a nivel gubernamental, queda sólo en sus manos el realizar una explotación racional, con una producción a bajo costo. Para ello señalaremos aquí algunos aspectos posibles de ajustar para el logro de ese objetivo: producir leche a más bajo costo.

1) Veamos la composición que tiene el rodeo de la mayoría de nuestros tambos — según datos de la encuesta realizada a instancia de la intervención de Conaprole, en remitentes de la misma — año 1968:

Vacas en ordeñe	31,9 %
Vacas secas	22,8 %
Vaquillonas entoradas	12,4 %
Vaquillonas sin entorar	15,5 %
Terneras menos de 1 año	15,8 %
Toros	1,6 %

En todo tambo estabilizado en su dotación, anualmente se renueva una parte del vacaje productivo. Esta renovación o reposición, está dada por el número de vacas que cada año se descartan (viejas, enfermas, malas productoras, etc.). Lo adecuado es por tanto tener todos los años un lote de vaquillonas, igual al de las vacas a ser eliminadas del tambo.

Esto que parece tan sencillo no se cumple en la mayoría de los tambos, que mantienen y desarrollan una cantidad desproporcionada de terneras, que después llegan a vaquillonas y que permanentemente nos están quitando campo, alimento para las vacas productoras. Si nuestras vacas las mantenemos en el tambo, por el término de cinco pariciones, tendríamos que sustituir la quinta parte del total de vacas; es decir de casi 55 vacas, cambia-

mos 11 de ellas por 11 vaquillonas. Y esa será la cantidad de vaquillonas que necesitamos criar. Pero de ninguna manera se justifica, desde el punto de vista lechero, mantener durante 2 ó 3 años animales improductivos que cuando pueden llegar a producir, sobrepasan la capacidad del tambo y salimos entonces a venderlas.

En aras de cuidar el desarrollo de estas hembras, les hemos destinado parte de la capacidad forrajera de nuestro campo, que evidentemente podíamos haber transformado en leche a través de un mayor número de vacas en producción. Es decir, por hacer un dinero a 2 ó 3 años, hemos estado dejando de obtener leche, que cobraríamos a las pocas semanas de ser producida. Realmente no vemos donde está la ventaja económica, de sostener dicho sobrante de ganado joven.

2) Otro aspecto que es preciso tomar en cuenta y que nos brindará una mayor eficiencia, es el que se refiere a la duración de las lactancias. Analizando los datos de composición del rodeo, se aprecia claramente que la producción de nuestras vacas tiene un promedio de persistencia que llega nada más que a 7 meses, en vez de 10 meses, como es posible obtener.

Cuando logremos ajustar nuestro vacaje productor a la cifra anterior, conseguiremos reducir a 11 los animales secos, en lugar de las 22,8 que actualmente mantenemos. Con esta medida conseguimos, con el mismo número del total de vacas, una producción extra de 11 lecheras más por año. Para conseguir este propósito, se necesita cuidar:

a) **Alimentación.** Brindar a todos los animales suficientes nutrientes, para así poder demostrar su real capacidad de producción, sobrellevar una correcta gestación, llegando al parto en buen estado.

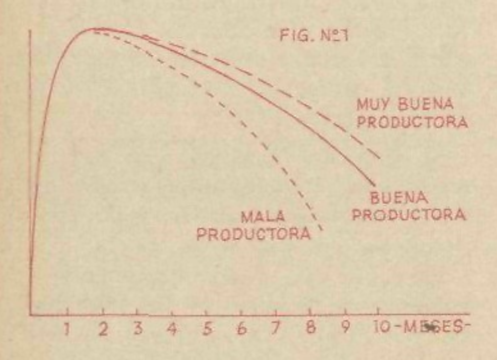
b) **Sanidad.** Algunas afecciones o enfermedades imposibilitan ordenar en forma adecuada los servicios y por ende desajustan los planes de monta.

Es obvio que si no alimentamos y cuidamos de la salud de los animales, muchas hembras no entrarán en celo con la rapidez y en el tiempo necesario para poder tener una cría cada 12 ó 13 meses. Esto se logra entorando a los tres meses de haber entrado al tambo.



Ganado pastando. Parcelas reservadas con "pastor eléctrico".

Una idea equivocada, pero muy arraigada, es suponer que por el hecho de dar servicio a la vaca, ésta disminuye su producción. Las curvas de producción de las vacas se ve en la figura Nº 1. Allí se puede apreciar que inmediato al parto comienza un incremento *de la producción y que el má*ximo se alcanza entre los 45 a 60 días posteriores. Luego se estabiliza por un tiempo y se continúa en un permanente descenso.

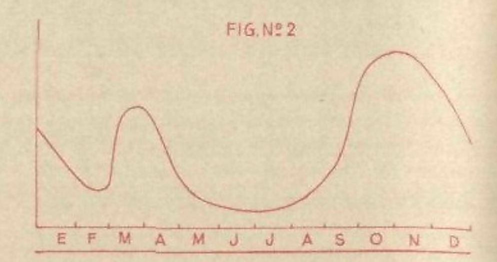


Además, se ha comprobado que dos meses de descanso son suficientes para que la glándula mamaria se recupere de la lactancia cumplida y pueda brindar a plenitud en la próxima lactancia

3) Un punto de vital importancia para el manejo correcto del tambo, es el que se refiere a la alimentación. Posiblemente es el que más está incidiendo en el estancamiento económico de los productores de leche. Veamos su por qué.

La alimentación básica del ganado lechero continúa siendo el forraje producido en praderas y nuestras prade*ras naturales, aún ocupan un lugar* preponderante en cada establecimiento. La producción forrajera de la pradera natural se puede apreciar en la figura Nº 2, obtenida de la publicación del grupo C.R.E.A. de San José, intitulado "Cadenas de pastoreos". Octubre de 1972.

Resalta de manera muy evidente lo que siempre se ha dicho de las crisis forrajeras de invierno y verano. Estableciendo que el total anual de forraje es del 100 %, si se repartiera de mane-



ra uniforme, en cada uno de los meses se tendría que producir algo más del 8 %. Pero vemos que durante los meses de mayo, junio, julio y agosto (período de 4 meses, la tercera parte del año) apenas se obtiene el 10 % y en los meses de enero y febrero hay un 12 %; mientras que marzo-abril producen el 20 % y setiembre, octubre, noviembre y diciembre brindan el 58 por ciento.

Muchos tamberos han ido limitando la dotación del ganado en razón directa a la capacidad forrajera durante los períodos críticos, es decir, se mantiene suficiente ganado para sobrellevar el invierno y/o verano, según los campos. "Aguantando" esos meses malos, empieza un período de excesiva abundancia de pasturas, que la gran mayoría se deja desperdiciar. Muy pocos productores buscan la manera de reservar en calidad y cantidad ese desborde forrajero que anualmente se presenta. Aclararemos un poco que queremos significar cuando nos referimos *a calidad de forraje. Todas las plantas,* durante su desarrollo van integrando su organismo con distintas sustancias: por ello hay diferencias en la composición química y en el valor alimenticio según la etapa de vida que cumple. Es así que durante la etapa juvenil, el vegetal es muy rico en proteinas y tie-

ne un grado de digestibilidad muy grande; se asimila con facilidad proveyendo compuestos muy valiosos como son las proteínas. A medida que la planta madura y envejece, se hace mayor el porcentaje de alimentos con baja digestibilidad y acumula grandes reservas en sus semillas o raíces. De las experiencias realizadas se ha determinado que uno de los momentos más convenientes de hacer reserva, al estado de heno, es cuando recién comienzan a florecer las forrajeras. Cuando se hace silo, lo aconsejable será cortar una vez que los granos están aún lechosos.

Retomando la idea de lo que decíamos, son pocos los productores que van haciendo un depósito de buena reserva forrajera, con el excedente que no pueden llegar a hacer consumir con la dotación de ganado que tienen. Un manejo aconsejable es de mantener el rodeo en praderas chicas y dejar que "levante" las praderas que se destinan a ser heno o silo. El poder limitar el pastoreo, mediante alambradas comunes, suspendido o pastor eléctrico, nos facilita mucho el ir dejando partes muy grandes del pastoreo como reserva. Desde octubre a diciembre es como si tuviéramos el doble de superficie y esa producción guardémosla para los meses de escasez. Algo importante de señalar aquí es que al cumplirse el ciclo vegetativo de las plantas anuales, caso de: "cola de zorro", en el mes de enero sólo persiste una caña seca, quebrada y sin semilla, es decir, lo único que se obtiene es abandonar sobre el suelo una excesiva cantidad de semillas; pero no por ello habrán muchas más plantas de "cola de zorro" el año venidero. Dicho de otra manera, esa abundancia forrajera será desquiciada, sin beneficiar al ganado, ni al suelo, ni al productor.

Todo esto del acopio de reservas de las praderas naturales durante la primavera, es una de las medidas que puede manejar el tambero, pero no tiene por qué ser la única. También es aconsejable reservar parte de los pastoreos para el invierno; al igual que aplicar fertilizantes de rápida solubilidad que promocionen esos campos brindando un pastoreo anticipado y más abundante.

....

Hemos señalado aquí tres vías de ajuste en el manejo del tambo que mucho pueden ayudar a reducir el costo de producción de leche. Por ende se estimulará el incremento productor, resultará un mayor remanente a ser industrializado y aumentaremos la exportación de lácteos.

Es necesario mirar a los criados como a unos amigos desgraciados. Hemos de reflexionar que sólo al acaso debemos la diferencia que hay de nosotros a ellos. Nada es tan bajo y vil como el ser altivo con el humilde. — SENECA.

¡Ay, cómo fugitivos se deslizan, Póstumo, caro Póstumo, los años! Y ni la piedad dará retardo a la vejez rugosa e inminente ni a la muerte, que jamás fue dominada. — HORACIO (Oda a Póstumo).

A mí una pobrecilla
mesa, de amable paz bien abastada
me basta, y la vajilla
de fino oro labrada
sea de quien la mar no teme airada.

(Fray Luis de León - La Vida Retirada).

LA LOCURA DE LOS CABALLOS

ENCEFALO - MIELITIS EQUINA

La "Peste Loca" de los caballares es una enfermedad infecto-contagiosa causada por un virus filtrante cuya afinidad por los tejidos del sistema nervioso central es bastante notable, determinando en ellos mismos lesiones de características muy graves. La ciencia ha demostrado que existen varios tipos de este virus. Una vacuna elaborada con un determinado tipo de virus no protege los animales contra los otros virus.

TRASMISION

La forma natural como se trasmite la enfermedad, no está completamente establecida; pero, indudablemente, se atribuye grande importancia a ciertas variedades de zancudos y mosquitos *que obrarían como vectores mecánicos.* Sin embargo la promiscuidad de caballos sanos con otros, enfermos de "Peste Loca", hace posible un contagio directo sin necesidad de otros conductos. *En el contagio natural solamente en*ferman las especies equinas tales como caballos, asnos y mulas.

PROPAGACION

La "Peste Loca" presenta un alto índice de contagiosidad; de ahí que las medidas profilácticas jueguen un papel preponderante en el contralor de la enfermedad.

INCUBACION

El período de incubación natural o sea el tiempo que transcurre desde que el animal se infecta, hasta que se observa el primer síntoma, es de una o dos semanas aproximadamente.

MORTALIDAD

Se trata de una enfermedad extremadamente grave, alcanzando en ocasiones hasta el 90 % de bajas.

PRESENTACION

La "Peste Loca" es una enfermedad epizoótica (epidémica), es decir, no es estacionaria, como sucede con las ranillas del ganado vacuno, sino que se presenta en ciertas épocas del año, durante los cambios de estación y, especialmente, al finalizar los inviernos o períodos de lluvias.

SINTOMAS

La "Peste Loca" se inicia unas veces con fiebre de 39º a 40º C. con aceleración del pulso y de la respiración; *hay inquietud marcada, dificultad pro*gresiva para la locomoción, tambaleo, movimientos involuntarios y aún síntomas de cólicos; en seguida se presentan accesos intensos de excitación que se manifiestan por períodos más o menos largos y en los cuales se observa que los caballos se mueven desaforadamente, sin contralor o como locos se lanzan contra los obstáculos o bien no tratan de evitarlos (ceguera) como sucede con las cercas, muros, arbustos, etc. Dan vueltas continuamente y rechinan los dientes; se observa estreñimiento, dificultad para orinar y parálisis progresiva de los miembros o

remos posteriores. Otras veces se observa un estado de postración que se caracteriza por somnolencia, pereza, indiferencia a todo cuanto rodea al caballo. Los signos de excitación están ausentes. Se observan fenómenos de deglución, parálisis de la lengua, de los músculos oculares y en tales casos los animales presentan los párpados semicerrados; por lo general falta la fiebre. A veces también hay rigidez de la nuca y del cuello y a menudo ictericia y petequias. Generalmente las bestias atacadas de "Peste Loca" pasan por estos dos estados comenzando con el primero y terminando con el segundo.

PRONOSTICO

El curso de la "Peste Loca" es generalmente agudo y el pronóstico debe considerarse en cada caso malo, ya que la letalidad en conjunto es ordinariamente alta.

TRATAMIENTO

Como tratamiento curativo se ha recomendado diversas medicinas, cuyos resultados en líneas generales han sido poco satisfactorios. Los Sueros Específicos, aparte de ser costosos (en el país no se consiguen), parece, según numerosas observaciones, que afectan a los equinos tratados, manifestándose en ellos síntomas de enflaquecimiento y caquexia, que aparecen después de un tiempo más o menos corto. Los antibióticos modernos parecen no tener especificidad. Productos químicos tales como Urotropina, Sulfato de Anfetamina, etc., que se han preconizado en distintas épocas, son de resultados dudosos. La Vacuna hecha en embriones de pollos, aplicada al comienzo de la enfermedad ha dado algunos éxitos de curación.

De lo dicho se desprende que la "Peste Loca" se hace más grave en vista de que no existe un tratamiento curativo eficaz.

PROFILAXIS (VACUNACION)

Las vacunas concentradas preparadas de cultivos de virus en embriones de pollos, permiten hoy día controlar eficazmente a este terrible flagelo de la Industria Caballar. La **purificación** de estas vacunas con sistemas modernos, no produce reacciones locales y reduce al mínimo posible intolerancias alérgicas.

Las vacunas se utilizan por vía subcutáneas. El uso sistemático de vacunas contra la "Peste Loca", anualmente, previene a los caballos contra esta gravísima epizootia. El patrimonio particular de los ganaderos en general queda defendido así contra las pérdidas que ocasiona la "Peste Loca".

MEDIDAS PROFILACTICAS GENERALES

Todo propietario o criador de caballos debe vacunar anualmente sus bestias caballares contra la "Peste Loca" o Encéfalomielitis equina. Utilizar vacunas preparadas en embriones de pollos (concentradas y purificadas) que lleven la misma cepa de virus, que la produce la "Peste Loca" en el país. Si aparecen animales sospechosos o enfermos de "Peste Loca", separar inmediatamente a los sanos para evitar el contagio directo. Dentro de la mayor brevedad avisar o informar la aparición de la enfermedad (o solamente su sospecha) a los Médicos Veterinarios residentes en la localidad y a las autoridades correspondientes para que se pongan en vigencia las disposiciones sanitarias sobre el particular. Cada segundo día, tratar los enfermos con soluciones de D. D. T., Gamexano, Clordano u otros insecticidas. Tratar en la misma forma las unidades sanas que se encuentran en inmediato peligro de contagio, para librarlos de picaduras de insectos ya contaminados. Enterrar con cal viva o mejor aún incinerar los

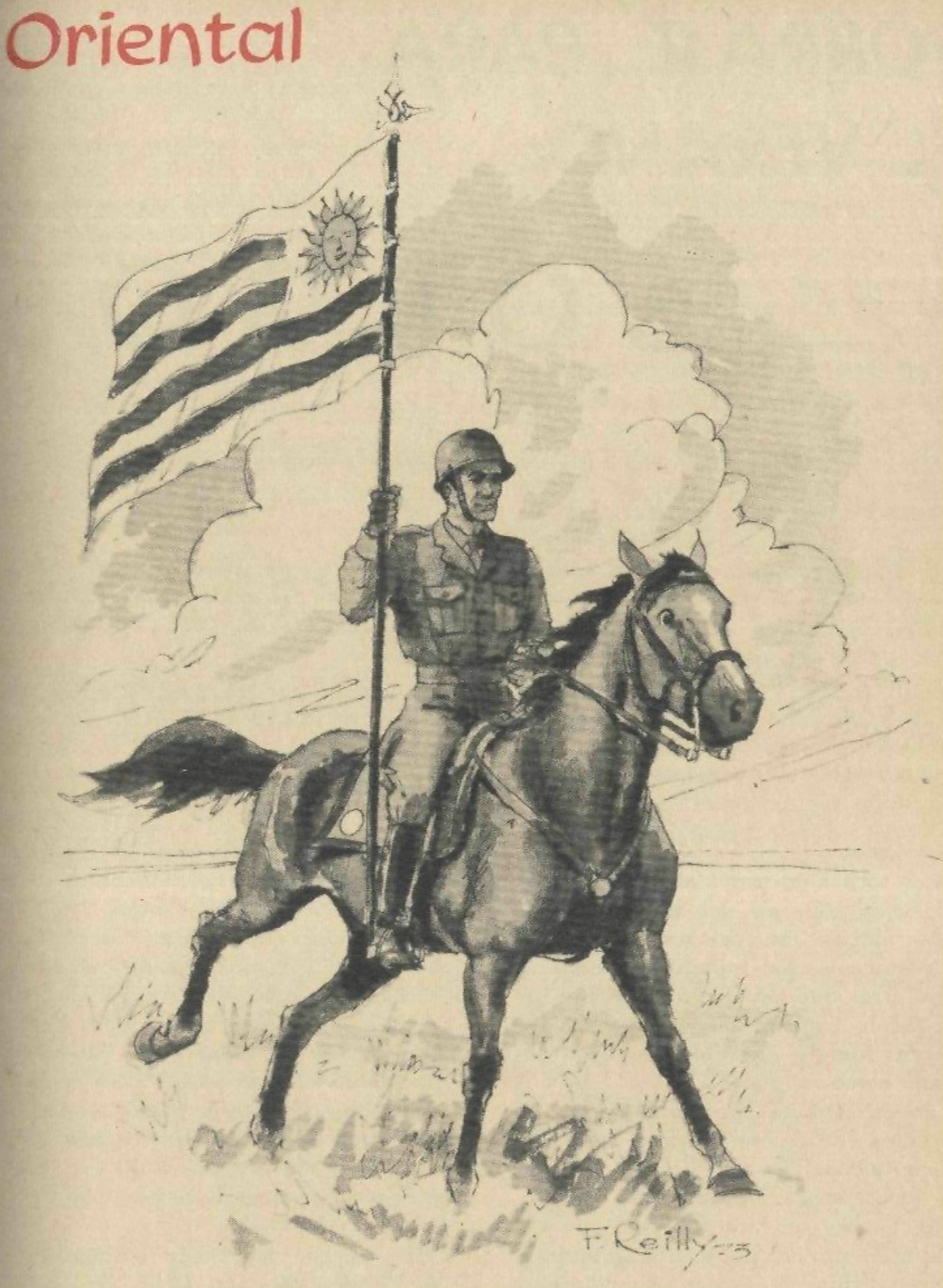
cadáveres, sin pérdida de tiempo y nunca abrirlos. En ningún caso dejarlos al alcance de los gallináceos. Colaborar hasta el máximo posible con las autoridades oficiales para el cumplimiento de las medidas que se tomen. El éxito de las campañas contra epizootias de "Peste Loca" o Encéfalomielitis equina, depende de un lado de las iniciativas y actividades de los Médicos Veterinarios; de otro lado de la energía de las autoridades para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y por último de la colaboración que preste cada uno de los ganaderos.

COMO CONOCI A "SANSON CARRASCO"

"Javier de Viana había venido a La Tablada arreando un ganado suyo que traía para vender. Finiquitado su negocio, fue hasta una fonda del Paso del Molino para alojarse; pero ante la proximidad de la ciudad y venciendo los escrúpulos producidos por su indumentaria (pues vestía bombachas y calzaba botas de montar) vino al centro de la ciudad para adquirir en la librería Barreiro y Ramos, infinidad de revistas para leer en la estancia. Al día siguiente en el "wagón" del Ferro Carril, sentado frente a él, estaba un caballero pulcramente vestido, que después de hojear los diarios de esa mañana, los dejó a su lado, y dio unos bostezos. Javier de Viana, al notar que su ocasional vecino — a quien no conocía — daba muestras de aburrimiento, le dijo: "¿Quiere Ud. leer alguna de estas revistas?" Al ver el montón de revistas y la indumentaria de Viana, Daniel Muñoz (Sansón Carrasco era el seudónimo usado por este gran periodista y culto señor, que dejó infinidad de artículos de gran agudeza de espíritu, fino humorismo, sagaces observaciones y hasta mordaces sentencias), que también ignoraba quién era el que le hacía ese ofrecimiento, le contestó: ¿"Las tiene Ud. para venderlas?" A lo que Viana, al verse confundido, le contestó con cierta altanería: "No señor, las tengo para leerlas y prestarlas a quien sepa leerlas: ¿sabe Ud. inglés? Ante la respuesta afirmativa le prestó un número del "Punch"; pero Daniel Muñoz enseguida le dijo: "Este ejemplar ya lo he leído". Entonces Viana le alcanzó otro de la misma revista humorística inglesa, y después le facilitó otras en francés e italiano. Naturalmente la conversación se hizo muy agradable; pero el tren se aproximaba a la estación en que tenía que descender Daniel Muñoz.

Este le agradeció a Viana el buen rato que había pasado y las revistas que le había prestado y entonces le preguntó: "¿Con quién tengo el gusto de hablar?" Su compañero de viaje le respondió: "Con Javier de Viana". Entonces Muñoz dijo prontamente: "Hace tiempo que leo sus artículos y sus cuentos y deseaba conocerlo pero (señalando las bombachas) agregó: "No había sospechado que dentro de esas bolsas hubieran tantos chicharrones". Viana agradeció estas palabras y a su vez preguntó: ¿"Con quién tengo el placer de hablar?" recibiendo como respuesta: "Con Daniel Muñoz". Viana, que tenía admiración por Sansón Carrasco, se sintió avergonzado de haberle contestado con cierta altanería, de modo que se limitó a bajar la cabeza, estrecharle la mano y decirle: "Perdón, Maestro". — (De Roberto Ellis: "Rescatándolos del olvido: bocetos biográficos").

Oriental



FORRAJE PARA EL VERANO:

SORGOS

por el Ing. Agr. MANUEL O. BENTANCUR

Las distintas variedades de sorgos pertenecen a un mismo grupo botánico y son originarias de Africa sub-tropical, muy resistentes a las sequías y soportan con ventaja los vientos cálidos del verano que son tan nefastos a otros cultivos.

Con variables ciclos vegetativos, que van desde 60 a 150 días, han tenido en los últimos años una expansión que pocos cultivos han lógrado en tan escaso tiempo.

Los sorgos en pocos años han logrado constituirse en uno de los principales cultivos de regiones tropicales y sub-tropicales del mundo, reemplazando a otros que tenían miles de años de tradición, transformándose así en eficientes fuentes de alimentos tanto humano como animal.

Poseen amplias posibilidades en diferentes climas, necesitando para producir buenas cosechas de sólo 100 días de temperaturas apropiadas.

El avance de este cultivo se debe a sus altas producciones, fácil cosecha y conservación del grano, sirviendo para la alimentación animal y humana, aunque se le observa que para este último destino la calidad de almidón no alcanza para producir buen pan y repostería; pero muchas regiones que no pueden producir trigo económicamente pueden sustituirlo por sorgo, con buena palatabilidad. Pero más importante que su valor como alimento humano es su calidad como alimento animal, sirviendo como base para raciones y constituyéndose en importante grano exportable del Río de la Plata para el norte europeo. Algunos países que antiguamente importaban cebada para cervecería, la han sustituido en parte con sorgos, evitando así la evasión de moneda.

El sorgo posee en promedio un 9,5 % de proteínas, 3,3 % de grasa y 72,8 de hidratos de carbono; pero las proteínas pueden ser elevadas significativamente con aplicaciones de fertilizantes nitrogenados lo más tarde posible; pero antes de la floración.

¿QUE SON LOS SORGOS?

Bajo la denominación de "sorgos" se identifican a cantidad de miembros de la familia de las gramíneas y comprenden plantas tan diversas como el sudan-grass, feterita, sorgo de Alepo, paja de escoba, sorgos azucarados, sorgos forrajeros perennes (Almum), y los nuevos híbridos, como se detallarán más adelante.

La planta al nacer es delicada y salvo en los híbridos, son de desarrollo *inicial bastante lento.*

El primer nudo está debajo de la superficie del suelo, desde donde salen las raíces permanentes. Cuando la semilla es sembrada profundamente, la corona puede crecer 5 ó más centímetros antes que el primer nudo aparezca: en este punto la corona de raíces se desarrolla y la brotación empieza.

En el momento de su aparición la plantita produce exclusivamente hojas, luego de este período se empieza a desarrollar el tallo, que primeramente tiene nudos muy cortos y en cada uno una hoja que se inserta alrededor del tallo.

Los entrenudos se desarrollan luego más rápidamente y se van haciendo cada día más largos: el número de entrenudos varía con la variedad y el tamaño de los mismos, además, depende de la calidad del suelo o de la dosis de fertilizantes adicionada.

Cuando las plantas llegan a unos 15 centímetros de altura desde los nudos de debajo del suelo se desarrollan nuevos tallos o macollos que en su primer momento se distinguen perfectamente del tallo primario o principal; pero *más tarde crecen independientemente* con su propio sistema de raíces: en este momento es difícil distinguir cuál es el tallo principal y cuáles los secundarios; pero hacia el final del cultivo vuelven a diferenciarse porque el tallo principal madura varios días antes que los secundarios o macollos.

La fructificación de los sorgos se produce en forma de panículo o panoja, 1 por tallo que puede alcanzar un largo de 30 a 40 centímetros.

Tienen la particularidad de que las panojas maduran mientras las plantas continúan estando verdes las que pueden utilizarse para el pastoreo una vez efectuada la cosecha.

Existen variedades de sorgo para cada tipo de explotación y para cada exigencia de los agricultores.

En los últimos años el cultivo ha tenido una gran expansión, incluyendo el Uruguay, debido más que nada a las nuevas variedades híbridas, cuyas posibilidades parecen todavía ser infinitas en cuanto al mejoramiento agrícola, forraje y grano, sanidad, precocidad, tamaño de la planta, tipos azucarados simples y con azúcar cristalizable, con panojas abiertas o compactas y granos de la más diversa coloración.

En aquellos países que disponen de veranos cortos, los sorgos tienen una gran importancia ya que los tempranos o precoces maduran el grano entre 90 y 110 días a contar desde la germinación (hay variedades de 60 días) pudiéndose sembrar después de levantar la cebada con lo que se pueden hacer 2 cosechas consecutivas.

Otras variedades son de madurez media y los granos se cosechan entre 115 y 125 días después de la germinación. Con lluvias adecuadas o riego, producen grandes cosechas, siendo los más populares los híbridos teniendo en cuenta la época de madurez.

Y por último están las variedades tardías, que en realidad son las que producen las mayores cosechas, requiriendo de 130 a 145 días para madurar el grano. Las plantas poseen gran vigor y son de altura media.

Los sorgos híbridos, además, se diferencian de los antiguos en: a) resistencia a los pájaros, que está en relación

con la cantidad de tanino de las envolturas del grano lo que le comunica un sabor amargo. Sin embargo, esta cualidad tiene escaso efecto en la palatabilidad como alimento para los animales.

b) Color de los granos, que pueden ser rojizos o bronceados, favoreciendo la comercialización. Cuando se destinan a la alimentación humana se buscan variedades poco coloreadas que son las que tienen menos tanino.

c) Facilidad de cosecha, que se logra con la madurez pareja y granos menos quebradizos.

d) Resistencia a enfermedades. Los híbridos poseen resistencia genética y quizás se logren variedades que impidan el ataque de insectos.

e) Sorgos de doble propósito. En algunas áreas se requieren variedades que puedan cortarse para ensilaje o alimento verde, además de la producción de grano. Estos sorgos de doble propósito tienen tallos dulces y suculentos para ser aprovechados verdes o ensilados por todo tipo de animal, excepto suinos (silos): éstos pueden perfectamente comer el forraje verde ya sea cortado o en pastoreo.

COMO SE OBTIENEN LOS SORGOS HIBRIDOS

Estos son los resultados de complicados procesos que se inician con dos líneas de sorgos auto-polinizadas o auto-fecundadas, es decir que cada uno se trata de fecundar con su propio polen. Uno de ellos posee una característica muy especial: no acepta su propio polen, o sea, es auto-estéril y la única manera en que su semilla puede multiplicarse es cruzando la planta con otra cuyo polen sea fértil para restablecer la fertilidad; pero sin cambiar su condición hereditaria.

Los semilleristas o multiplicadores de sorgos híbridos, siembran por cada 4 líneas de la variedad auto-estéril denominada "madre", una hilera polinizadora o "padre": el único polen que habrá sobre el cultivo será el procedente de la línea "padre", dando lugar así a la semilla híbrida que portará los caracteres de ambos padres, más un factor llamado "vigor híbrido", que se traduce en más tamaño, plantas con más vigor y más grano que los padres originales.

La semilla híbrida sólo puede sembrarse un año, no pudiéndose sembrar un segundo año porque disgregará en los caracteres de los progenitores, ya que cada padre utilizado es, a veces, un trabajo de combinación de hasta docenas de distintas variedades.

Los sorgos se cruzan naturalmente con facilidad, de ahí que cuando se siembran variedades no híbridas y se desea obtener semilla, se deberán eliminar los focos de sorgo de alepo de la zona.

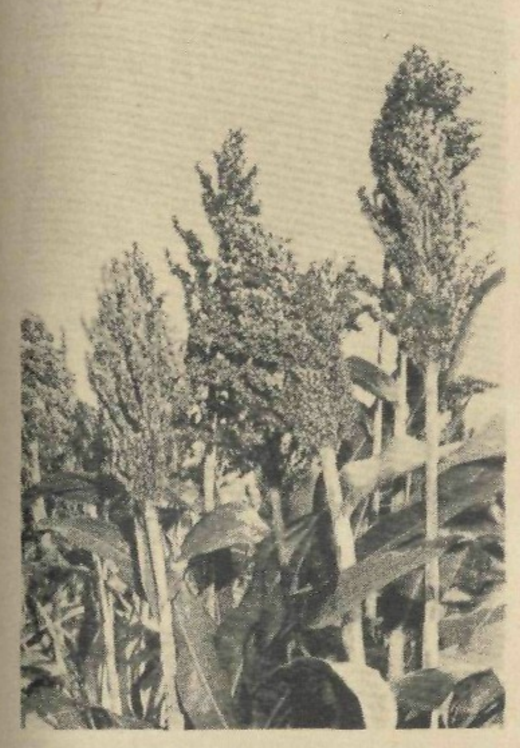
En los campos destinados a la obtención de híbridos, ocasionalmente, algunas plantas "padre" estériles pueden aceptar su propio polen y entonces la semilla resultante producirá plantas distintas con también distinta madurez que el resto del cultivo.

PRACTICAS CULTURALES

a) **Elección de la variedad.** — Existen infinidad de variedades para cada tipo de aprovechamiento que se le quiera dar. Si la zona está próxima a montes con gran cantidad de pájaros, la variedad "anti-pájaro", granífero, es la recomendada. Si se desea pastorear con vacunos y/o lanares, el sudan-grass puede ser el aconsejado, si, en cambio, son vacunos en engorde, lecheras o reproductores, está el híbrido llamado comúnmente el sudan dulce, del que hay muchas variantes, que produce tallos algo más gruesos, hojas más anchas y más largas que el sudan-grass

común; pero puede producir hasta *60-80 toneladas de forraje verde por* hectárea. En este grupo están los sorgos azucarados, cuya semilla tiene poca calidad como alimento.

Cuando la finalidad del cultivo es obtener sólo cosecha de granos, existen variedades específicas graníferas y dentro de éstas las hay enanas, de tamaño medio o altas y con variables precocidades.



Cuando lo que se desea es obtener pastoreo o corte y además cosechar grano están las variedades de doble propósito, algunas con muy buena calidad de forraje, más proteínas y excelentes como grano.

b) **Preparación del suelo.** — Los rendimientos de los sorgos, como los de cualquier otra planta agrícola, son afectados por el tipo de suelo, su preparación, fertilización y malezas.

Un cultivo como los sorgos, que se *hace en verano, deberá contar con un* suelo bien preparado, arado profundamente en tiempo para tener buena capacidad de retención de agua y permitir también su movilidad desde el subsuelo hasta la zona donde se desarrollan las raíces.

Los sorgos constituyen, por su propio origen, plantas muy ahorrativas de agua y pueden crecer en suelos donde otras plantas sufren la falta de humedad; pero no obstante, son muy favorecidos si durante su desarrollo existe suficiente humedad como para mantener un crecimiento constante y para que los tallos puedan tener las reservas como para proporcionar un buen pastoreo o una buena cosecha de granos.

Los subsuelos impermeables no le son favorables porque no sólo impiden el normal movimiento del agua, sino que cuando llega la estación de las lluvias (marzo-abril-mayo) dificultan el trabajo de las cosechadoras.

Así mismo, los suelos muy arcillosos se encostran con facilidad impidiendo *una germinación normal de las semi*llas, cuyas plántulas al emerger son finas y débiles.

En resumen, el suelo debe ser arado con suficiente antelación a la siembra y luego rastrear para combatir las malezas y deshacer los terrones tantas veces como sea.

c) **Fertilización.** — Los sorgos son plantas productoras de gran cantidad de follaje y granos siempre que tengan a su disposición los elementos necesarios en el suelo, junto a una adecuada humedad.

Si se adoptara moderna denominación se diría que son plantas con "un gran índice de conversión".

La celulosa, el almidón de los granos o el azúcar en los tallos es el fruto de la energía tomada del sol a través de la foto síntesis y ésta estará re-

lacionada con la luminosidad, la duración de las horas de luz y de la cantidad y superficie de las hojas.

Cuando los sorgos encuentran a su disposición los elementos nutritivos necesarios como para aprovechar al máximo esa energía solar, el desarrollo de las plantas es constante, tienen gran superficie foliar y no se pierden hojas: en tal condición, entonces, son capaces de "convertir" todos los esfuerzos hechos para alcanzar una buena cosecha. Las nuevas variedades híbridas han mejorado mucho los rendimientos; pero también los nuevos sistemas de cultivo tienen su cuota parte.

Por el gran volumen de follaje, podría suponerse que las necesidades de los sorgos están centradas exclusivamente en el nitrógeno, sin embargo, en nuestro país da respuesta positiva y muy positiva al fósforo, sobre todo bajo la forma más soluble posible (cultivo en tiempo muy seco).

Para los suelos de buena calidad, humíferos y con buena nitrificación, es suficiente aplicar 200 kilos de superfosfato de calcio por hectárea, que puede agregarse en el momento de la siembra o unos días antes y rastreando para que el abono se integre al suelo. También puede fertilizarse en el momento de la siembra en líneas paralelas a las semillas, para lo cual se puede disminuir a 80-100 por hectárea.

Si se notara que el cultivo no presenta un color verde intenso, es por que falta nitrógeno y éste se puede agregar como urea a razón de 80 kilos por hectárea en la línea. Cuando los sorgos son destinados al pastoreo, el agregado de urea puede aumentar la toxicidad en la misma medida que puede aumentar el porcentaje de proteínas en los granos cosechados.

Puede también abonarse con la fórmula compuesta 15-15-15 a razón de 100-150 kilos por hectárea según se eche en la línea o en toda la extensión.

La planta de sorgo, cuando se encuentra en su fase inicial de plántula es muy sensible al contacto directo con los fertilizantes, de ahí que sea necesario, cuando se adiciona urea en cobertura o en la línea después de nacida, pasar un escarificador o rastra para mezclar el suelo con el abono.

d) **Siembra.** — Los sorgos necesitan una temperatura superior al maíz en el suelo, la que puede fluctuar entre 18º a 25ºC. Si se siembra con temperatura más baja se corre el riesgo de que la humedad penetre en el grano y al no germinar en tiempo sea atacada por hongos, mohos, etc. del suelo; pero si alcanza a germinar lo hará con debilidad.

La siembra tardía, por otra parte, corre el riesgo de la falta de humedad y el calor y la sequedad del suelo pueden hacer perder germinación y, además, la cosecha se realizará en abril-mayo cuando ya las lluvias impiden la recolección.

La época normal de siembra sería octubre y parte de noviembre, si la temperatura lo permitiera y se debe realizar en líneas distanciadas 70-90 centímetros para los sorgos graníferos y 20-30 centímetros los forrajeros, aunque el sudan grass por lo general se acostumbra sembrarlo a voleo.

La densidad de siembra es muy importante y el tamaño y desde luego el número de granos de las panojas estará en función de aquélla cuanto mayor sea la densidad, más pequeñas serán las panojas.

Existe una regla empírica para determinar la densidad de siembra: el número de semillas que se desea sembrar en 30 centímetros lineales de surco, es, aproximadamente, la cantidad de quilos por hectárea. Por ejemplo: si se espacian los granos 5 centímetros, en 30 centimetros se sembrarán 6 granos, que dará 6 kilos por hectárea; si, en cambio, se tratara de un sorgo fo-

rrajero, (Sudan grass), habría que colocar un grano por centímetro, lo que da 30 kilos por hectárea. Desde luego que se refiere a granos aptos para germinar, con un suelo bien preparado, sin terrones; pero cuando se posea una semilla con poca germinación (menos del 80 %) habrá que aumentar la densidad un porcentaje igual a la falta de germinación y si la densidad normal era de 6 granos por cada 30 centímetros, en la misma superficie se deberán sembrar 8 granos o sea un grano cada 4 centímetros aproximadamente para los sorgos graníferos o 40 granos de sudan grass.

La profundidad de siembra deberá ser de 4 a 8 centímetros según la variedad y la época de siembra.

e) **Cuidados del cultivo.** — En su primera edad, los sorgos son sensibles a la invasión de malezas y muy sensibles al encostrado del suelo.

Las malezas se deberán combatir con las labores previas a la siembra (aradas y rastreadas); cuando ésto no ha sido posible y se desarrollan junto al cultivo se puede utilizar herbicida cuando las plantas tienen una altura de 10 a 25 centímetros, debiéndose evitar echarlo cuando el cultivo está floreciendo.

Se pueden usar de 280 a 395 gramos de 2-4D éster ó 395 a 560 gramos de 2-4D amina por hectárea. No se debe usar aceite en la formulación.

No deseando usar herbicidas, se puede pasar una rastra de dientes muy liviana, preferentemente en las horas de sol, para que las malezas removidas se sequen rápidamente.

Los sorgos se benefician con una carpida entre las líneas (sobre todo si el suelo se ha encostrado por causa de una fuerte lluvia); pero deberá ser lo más liviana posible para no destruir las raíces superficiales que desde la corona bajo tierra se extienden en el entre-surco en busca de humedad y elementos nutritivos. De ninguna manera se deben realizar labores profundas y menos aún aporcar.

Cuando las plantas adquieren una altura de 30 a 40 centímetros, la sombra que proyectan impide el desarrollo de las malezas y al mismo tiempo evita la pérdida de humedad por irradiación.

Cosecha. — Los sorgos se cosechan con cosechadora común con los ajustes apropiados a la velocidad del cilindro, cóncavo y control de aire. La velocidad debe ser menor que para otros cultivos, a los efectos de evitar el quebrado de los granos.

Conviene también agregar al molinete una tabla más, lonas o alambre tejido para facilitar la labor.

La cosecha se deberá empezar cuando los granos tienen una humedad inferior al 20 %; pero para la conservación y almacenaje no deben tener más del 13 %. Cuando la cosecha, por lluvias o por excesivamente tardía, no posea la humedad mínima, se deberá usar secador de granos.

Las variedades de panojas abiertas permiten un mejor y más rápido secado, de ahí que para las siembras tardías son las más apropiadas porque dejan secar los granos. No se debe olvidar que éstos maduran cuando la planta está aún completamente verde, lo que permite su utilización para un pastoreo de post-cosecha.

La cantidad de sustancias almacenadas en las raíces y la corona del tallo, permiten un buen rebrote con vigor, proporcionando un excelente pastoreo hasta junio si no se presentan heladas anticipadas. Este rebrote puede ser muy tóxico, como se detallará a continuación.

LA TOXICIDAD DE LOS SORGOS

Todos los sorgos contienen en sus partes más tiernas y en proporción decreciente con la madurez, un glucósido que W. R. Dunstan denominó "durrina".

Este glucósido, del ácido oxiamigdálico, de la fórmula bruta $C^{14}H^{17}NO^{7}$, se compone con el agua produciendo ácido cianhídrico.

Esta descomposición se realiza también en el vegetal recién cortado por alguna enzima que favorece el desprendimiento del ácido cianhídrico, tóxico muy violento que mata rápidamente a los animales que lo han ingerido.

La reacción es favorecida por la acción de los ácidos diluídos y retardada o impedida por los álcalis. Por eso, si los animales que comen sorgo, insalivan bien no sufrirán los efectos del tóxico, lo que acontece si antes de echar los animales al cultivo se les da un alimento seco cualquiera para obligarlos a insalivar (puede ser paja). El peligro de envenanamiento no existe si se da el forraje cortado, dando tiempo a que las enzimas transformen el glucósido y se pierda el tóxico en la atmósfera.

El contenido en alcaloide es favorecido por el exceso de nitrógeno habiéndose demostrado que los suelos pobres fertilizados con abonos nitrógenos duplicaron el contenido de tóxico.

Es interesante destacar que la durrina aparece desde la germinación, se difunde rápidamente en la planta joven y decrece progresivamente para desaparecer casi en el momento en que los granos empiezan a formar sus reservas. El alcaloide no se reparte por igual en toda la planta: en las 3 o 4 primeras semanas de vida, se encuentra en los tallos, luego disminuye rápidamente; pero subsiste en las hojas en cantidades decrecientes hacia la madurez.

Hay menos glucósido en los tallos fuertes y gruesos que en los finos y débiles, así como en las hojas inferiores en relación a las superiores (éstas acusan mayor toxicidad). También se ha encontrado que la mitad de la hoja del lado del tallo contiene más glucósido que la otra mitad y el borde más que el centro, además, los tallos secundarios tienen más veneno que el principal.

Además se ha encontrado que las plantas enfermizas, débiles y amarillentas contienen más durrina; pero inmediatamente después de una lluvia reverdecen, acusando grandes cantidades de alcaloide.

Cuando se desea empezar el pastoreo en un cultivo de sorgos, se deberán tomar ciertas precauciones, ya que las plantas tiernas o los rebrotes después de las lluvias o de un corte, poseen mucho más glucósido y por tanto es peligroso. Para evitar esto se deberán echar los animales cuando las plantas tienen una altura no menor de 30-40 centímetros. Dentro de las precauciones a tener en cuenta, están no echar los animales al cultivo con rocío fuerte que facilita la ingestión con la mínima insalivación (reacción alcalina de la salina) y la humedad excesiva en el rumen activa la formación de ácido cianhídrico (reacción ácido del rumen) y no echarlos con hambre, obligándolos así a masticar más.

Todos los trabajos realizados hasta la fecha para lograr variedades libres de glucósidos han fracasado, aunque se han obtenido plantas que retardan la emisión del veneno. Muchas selecciones que se han hecho en base a menores cantidades del glucósido dan descendencias con grandes contenidos.

ACCION DEL SORGO EN LOS CULTIVOS SIGUIENTES

Muchos agricultores que han sembrado sorgos han observado que éstos ejercen una acción deprimente en los cultivos que le siguen, siendo común observar que amarillean, aunque este efecto desaparece después de algunas semanas.

Es indudable que se debe a una insuficiencia en la nitrificación del suelo, *corregible por el agregado de nitrogenados.*

Este hecho ha merecido muchos estudios e investigaciones, que se extractan a continuación.

1) Se atribuye al empobrecimiento en agua y elementos nutritivos, porque las raíces de los sorgos poseen un gran poder de absorción de humedad. Trofímov ha demostrado que los métodos culturales que conservan la humedad durante el verano aumentan la concentración de nitratos en el suelo y atribuye a esta pérdida el amarillamiento de los cultivos posteriores.

2) Otros investigadores atribuyen esta anormalidad al mal estado físico del suelo debido a las numerosas raíces fibrosas que hacen que el laboreo sea difícil, quedando pequeños bloques que se disgregan con dificultad.

3) M. C. Sewell atribuye el efecto a productos de descomposición tóxicos capaces de influir en el crecimiento de otras plantas. Otro investigador, Breazeal, al establecer la presencia de sustancias tóxicas afirma que éstas oponen resistencia a la acción bacteriológica, reduciendo la producción de anhídrido carbónico y alterando el equilibrio entre el sodio y el calcio del suelo, con lo que se cambian las condiciones físicas.

4) Otros autores, en cambio, han sugerido que la paja de los sorgos y las raíces contienen una gran proporción de azúcares y su descomposición provoca un desarrollo anormal de la flora microbiana que utiliza el nitrógeno del suelo transitoriamente y cuando se han descompuesto, se normaliza la producción nitrogenada.

De cualquier manera, hoy en día con la utilización de fertilizantes y la metodología a aplicarse para preparar el suelo, hace que en muy raras ocasiones aparezca este defecto que antiguamente era tan marcado.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Pocas son las enfermedades de los sorgos en el Uruguay, salvo algunos insectos que pueden provocar mucho daño.

Muchas veces los cultivos presentan las hojas con tonalidades rojizas en los bordes que se deben, en nuestro país, a la falta de fósforo. Cuando se fertilizan con éste abono, esas manchas desaparecen *o son muy escasas.*

Dentro de los insectos, los más importantes son:

1) **Pulgón del maíz.** — Rhopalosiphum maidis).

Insecto chupador que aparece en el rigor del verano, cuando escasean la humedad pudiendo hacer grandes daños, chupando la savia y secando las plantas si no sobrevienen lluvias.

Además, estos pequeños insectos son portadores de virosis que puede afectar el futuro del cultivo.

El ataque disminuye y hasta desaparece después de una lluvia; pero si la sequía persiste, se puede combatir con metasystox, a razón de 600 gramos de ingrediente activo por hectárea (depende en parte de la altura de las plantas con 600 gramos de parathión).

2) **Mosquita del sorgo** (Contarinia sp.).

El daño que puede hacer este insecto es enorme: puede impedir la formación total del grano hasta una pequeña disminución en la cosecha.

Se trata de una mosquita muy pequeña que deposita sus huevos en cada una de las flores y la larva que nace come grano por grano dejando sólo las envolturas.

Se trata de un insecto muy pequeño que acostumbra volar en las primeras horas de la mañana, con la humedad.

Para determinar el grado de infección basta con tomar las panojas que primeramente aparecen en el cultivo y

golpearlas en la palma de la mano: si hay ataque aparecerán larvas o adultos.

Se puede impedir sembrando tan temprano como sea posible, ya que en los cultivos tardíos es donde más daño hace.

Si fuera necesario se puede combatir con 1250 gramos de DDT (ingrediente activo) por hectárea o 750 gramos de lindano, también de ingrediente activo, por hectárea.

3) **Lagarta parda (Spódotera frugiperda, antes Laphygma frugiperda).**

Este insecto come el cogollo antes de salir, provocando a veces mucho daño porque puede impedir la fructificación.

Se combate con endrin concentrado emulsionable a razón de 240 gramos por hectárea o Sevin a razón de 1400 gramos en 200 litros de agua. Puede utilizarse también el toxafeno, 2 kilos de ingrediente activo por hectárea.

4) **Lagarta taladradora. (Elamospalpus lignosellus).**

Taladra los tallos de la caña verde de los sorgos, generalmente a poca altura del suelo, secándose la parte de arriba. Los híbridos poseen un gran poder de recuperación, brotando desde la corona como macollos.

El Sevin a 1500 gramos por hectárea de ingrediente activo puede controlarlo.

LA ROCA TARPEYA

Era en tiempos de Rómulo [746 a. J. C.]. Los romanos estaban en guerra con los sabinos, y Tarpeyo era gobernador del Capitolio. Tarpeya, su hija, prometió a Tácito, general de los sabinos, entregarle la ciudad, a condición de que le dieran los soldados lo que llevaban en el brazo izquierdo, designando de esta manera los brazaletes de oro. Cuando Tácito fue dueño del Capitolio, arrojó sobre Tarpeya sus brazaletes y su escudo, que también llevaba en el brazo izquierdo; sus soldados le imitaron, y Tarpeya murió aplastada bajo el precio de su traición. Los romanos, que sabían perpetuar los recuerdos, dieron a la colina en que Tarpeya fue enterrada el nombre de Monte Tarpeyo o Roca Tarpeya, y se decidió que serían arrojados desde lo alto de aquella colina los que fueran culpables de traición o de falso testimonio. — (De VICENTE VEGA, Diccionario Ilustrado de Frases Célebres).

La letra mata, mas el espíritu vivifica. — SAN PABLO, Epístola a los corintios.

Navegar es necesario. Vivir no lo es. *"Navigare necesse. Vivere non necesse". Refiere Plutarco en La Vida de Pompeyo, que cuando aquel valiente y hábil marino se disponía a zarpar para Roma con el trigo recogido en Sicilia, Cerdeña y Africa, a fin de abastecer la metrópoli, una terrible tempestad se alzó, y como alguien le advirtiese el extremado riesgo en que ponía su vida haciéndose a la mar con semejante temporal respondió con las palabras latinas que encabezan estas líneas.*

"Castigat ridendo mores": Riendo, corrige las costumbres. Débese esta frase al escritor francés Jean de Santeuil (1630-1697) y fue escrita cediendo a las pintorescas instancia de un admirable Arlequín que figuraba al frente de la compañía de cómicos italianos introducida en Francia por el Cardenal Mazarino. Esta frase tan certera no sólo fue el lema del teatro de la Comedia Italiana y la Opera Cómica en París y más tarde del San Carlos de Nápoles, sino que quedó también como la más sintética expresión de lo que la sátira debe ser. — (Extractado de VICENTE VEGA, Diccionario Ilustrado de Frases Célebres).

Cuesta más alimentar un vicio que alimentar dos hijos. — FRANKLIN.

PIE DE CUBA

por Osvaldo Medina Cervetti

Egresado del Instituto de Enseñanza de Vitivinicultura

El trabajo de vinificación, ha sido *desde tiempos inmemoriales una de* las primeras labores que ha desarrollado el hombre. Con el transcurso de los siglos la Enología se fue desarrollando hasta ser hoy una industria altamente tecnificada.

Como no podía ser de otra manera, el Uruguay también desarrolló una industria enológica basada en un nivel técnico considerable.

Para aquellos vinicultores o vitivinicultores que no puedan obtener un pie de cuba seleccionado en laboratorio, o sea, cultivos puros, pueden muy bien adaptar las propias floras microbianas de sus viñedos; mediante el empleo alternado del metabisulfito de potasio sobre las levaduras.

En nuestro país se han utilizado pie de cuba con familias de levaduras seleccionadas importadas de Europa y que se han adaptado a nuestro medio.

Se podría definir al pie de cuba, como: *Un mosto en fermentación donde* se ha logrado una predominancia de las levaduras seleccionadas sobre otros tipos de microorganismos.

El fundamento principal para utilizar pie de cuba en una elaboración de vino, es para lograr mejores cualidades en los mismos, o sea que contendrán buenos porcentajes de alcohol, acidez, y otros elementos que aunque entrando en porcentajes mínimos, darán gran *categoría al mismo.*

Para ello se comienza moliendo aproximadamente unos 500 Kgrs. de uva, seleccionada por su calidad y madurez adecuada, conociendo su acidez y su riqueza glucométrica (Azúcares). Es importante destacar que cuando se

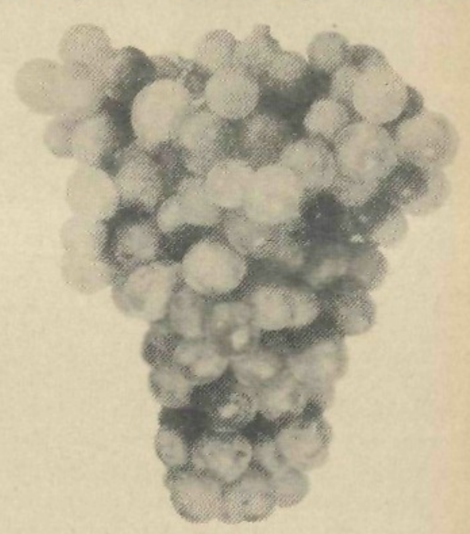


Fig. 1

recolecta la uva elegir racimos sanos como aparece en la foto Nº 1 y desechar racimos enfermos, como lo muestra la foto Nº 2.

Se vierte el resultante de la molienda en dos recipientes distintos. En el

primero de ellos se ponen 200 litros de mosto, en el segundo recipiente se le agrega el resto de la molienda y se le adiciona 60 gramos de metabisulfito de potasio por cada 100 litros de mosto, se le tapará con un paño o tela y se deja de reserva como mosto fresco para ir agregando luego para mantener el volumen del pie de cuba.

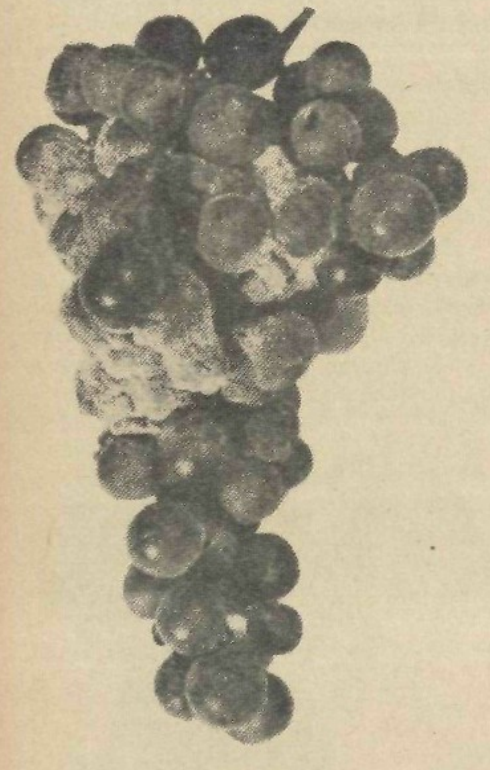


Fig. 2

Los recipientes adecuados para elaborar el pie de cuba, tendrán que ser de una capacidad aproximada a los 300 litros y abiertos en su parte superior, puede servir para ello el recipiente que muestra la foto Nº 3.

Volviendo al primer recipiente, una vez que comienza a fermentar el contenido del mismo se le hace el primer agregado de metabisulfito de potasio que será de 10 grs. por cada 100 litros de mosto.

Agregado este producto se observará una paralización parcial de la fermentación, debido a que el metabisulfito crea un medio tóxico para los fermentos, pero los mismos se adaptan a él y a su vez eliminan diversas familias de microorganismos totalmente vulnerables al metabisulfito. Estos microorganismos son elementos indeseables en toda vinificación de calidad, por diversos factores que alteran la composición de los buenos vinos.

Una vez que se han repuesto las levaduras y se observa un nuevo comienzo de fermentación que se determina por burbujeo de gas carbónico en la masa total del líquido, se le hace la segunda adición al doble de la cantidad anterior o sea de 20 gramos de metabisulfito por cada 100 litros de mosto.

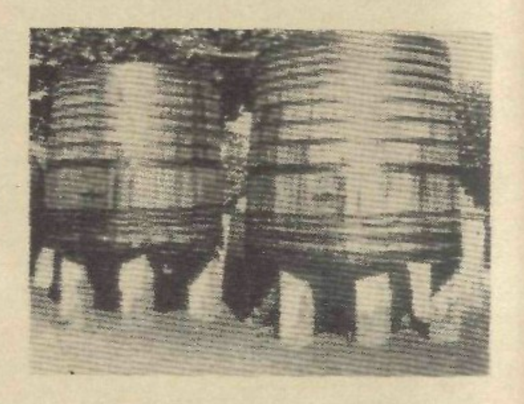


Fig. 3

En este segundo agregado vuelve a ocurrir al igual que el caso anterior, una detención momentánea de la fermentación. Pero la adaptación de las levaduras del mismo se hace más rápidamente.

Luego se hace el tercer agregado de metabisulfito, siendo su cantidad de 30 gramos por cada 100 litros de mosto, volviendo entonces el pie de cuba a sufrir una detención de fermentación, volviendo luego a fermentar para es-

tar así sus levaduras seleccionadas adecuadamente, pasando de esta manera Pie de Cuba.

A todo lo expresado anteriormente conviene agregar que la temperatura es un factor importante, siendo de necesidad regular la misma en caso de exceso o en el caso de carencia de la misma, si hace mucho frío para la época se puede calentar el ambiente con una estufa.

Este calentamiento debe ser constante hasta que comienza la fermentación, para luego prescindir del mismo cuando ya se ha logrado la finalidad deseada.

Una de las precauciones que se deben tomar en todas las manipulaciones de bodega, es la absoluta higiene de los envases o recipientes vinarios a utilizar, además de tener en cuenta el tamaño de los mismos ya que no conviene que sean muy grandes de acuerdo al mosto que contienen.

En las fermentaciones generales conviene utilizar un porcentaje del 15 al 20 % de pie de cuba sobre el litraje total del mosto obtenido.

Se sobreentiende que el pie de cuba logrado al principio se irá aumentando con mostos tratados con la misma cantidad de metabisulfito de potasio.

Para ir aumentando primariamente el pie de cuba, poseemos el segundo recipiente al cual le habíamos conservado convenientemente su contenido de mosto con un agregado previo de metabisulfito, a este mosto lo denominamos: MOSTO FRESCO, el cual nos va a conservar siempre el pie de cuba con el mismo tenor de fermentación.

Los agregados de mosto fresco al pie de cuba, se harán al mismo volumen que al obtenido anteriormente, hay que mantenerlo con una acidez total más elevada que la vendimia general, por ser la acidez uno de los factores que evita la prosperación de las floras

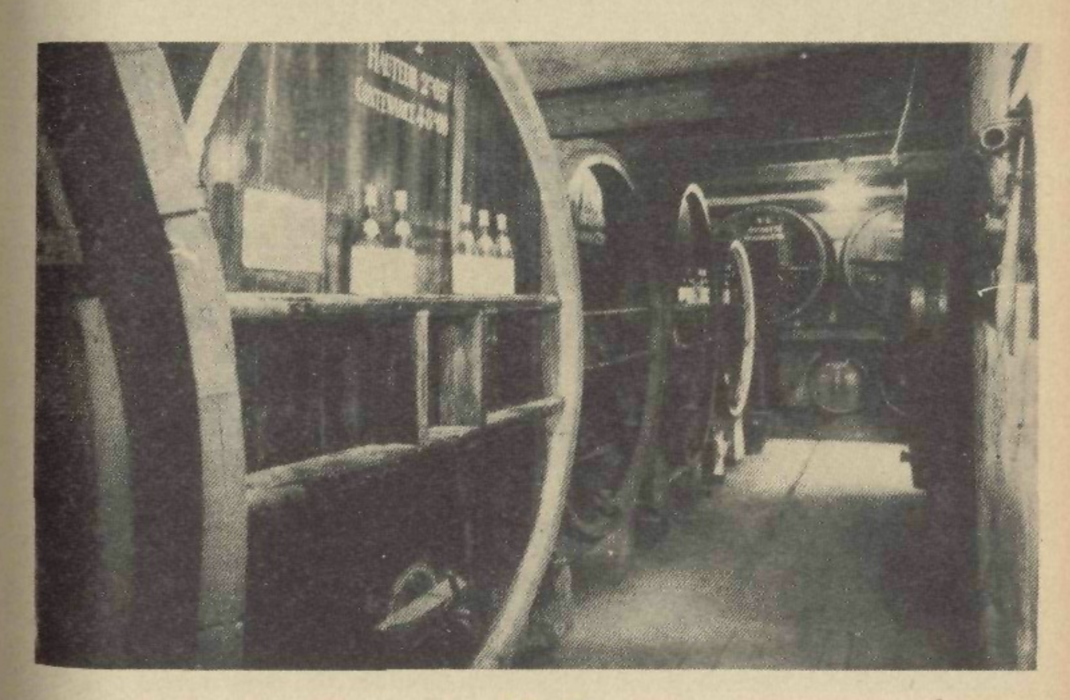


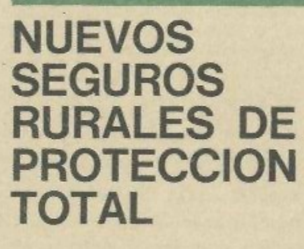
Fig. 4

microbianas indeseables en una buena fermentación.

Pero es necesario utilizar además de un buen pie de cuba, recipientes adecuados para la posterior conservación del vino, para ello no hay nada mejor que cascos de madera como lo ilustra la foto Nº 4.

Cierto es que el alto valor de la madera hace casi imposible la utilización de la misma para vinos comunes. Siendo muy común observar a los pequeños vinicultores obtener sus propios vinos en diminutas tinas abiertas y luego conservar el vino en damajuanas y garrafones de vidrio.





Con pólizas que cubren el 100 % del valor de los animales y amplios planes cuidadosamente estudiados, entre los cuales el **Seguro de Certámenes Ganaderos** para machos y hembras de todas las razas, desde el momento de su embarque por ferrocarril *o en camiones en su lugar de origen*, hasta su regreso al mismo, si no han sido vendidos en el local de la Exposición.



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

el avión al servicio de la estancia

por WALTER TARALLO

El hacendado que se precie de progresista, el hombre de negocios que actúe en campaña, y en general todo aquel que deba trasladarse de un lugar a otro de la República en el menor tiempo posible, tiene al alcance de su mano, un medio rápido, económico y eficaz para cumplir con sus intereses. Me refiero al **avión liviano**, ya asunto familiar en nuestro ambiente, pues dichas avionetas hoy día surcan de continuo nuestro cielo, y han conquistado rápidamente la confianza hasta de las personas más incrédulas.

Todo establecimiento rural de alguna importancia, o cualquier estanciero que pueda adquirir un avión de estas características, no debe dudar un instante en hacerlo; muchos tal vez lo habrán pensado, pero, posiblemente, algunos, por desconocimiento de la materia, o por estar en la creencia de que el mantenimiento de un avión resulta caro, y otro por estimar que el lugar donde aterrizar representa un problema insoluble, han dejado a un lado este magnifico medio de transporte.

Nuestra campaña en general, prácticamente, se presta para aterrizar en toda su extensión; aún mismo dentro de zonas de terrenos quebrados o de sierras, encontramos casi siempre en sus alrededores, alguna parte llana que sirva a nuestro propósito.

Como los aviones de referencia necesitan poca extensión de terreno para las maniobras de aterrizaje y decolaje, puede con muy poco trabajo ser acondicionada la parte del campo necesaria, a fin de que ésta ofrezca un máximo de seguridad.

Para mayor comodidad en la elección del lugar se buscará que esté dentro de lo posible, cerca de las casas o caminos. Para la construcción de las pistas es necesario una faja de 700 metros de largo como mínimo, por un ancho de 30 metros, dentro de la cual efectuaremos la limpieza (tapado de pozos, destrucción de hormigueros, etcétera).

Nos bastan dos pistas cruzadas o formando ángulo, debiendo ser orientadas preferentemente en la dirección de los vientos dominantes en la zona. El sistema de pistas formando ángulo, es el más conveniente, pues se aprovecha mejor el campo, dado que en ese lugar podrán ubicarse el cobertizo o reparo donde dejar el avión amarrado, los tanques de nafta, y otros implementos necesarios, etc., debiendo aquí instalarse la manga de viento como indicador. *Esta disposición del campo de ate-*

rrizaje presenta la particularidad de servir de punto de partida para las dos pistas, siempre que favorezca el viento, evitando la necesidad de trasladarse a un extremo u otro de las mismas.

Las cabeceras o entradas de las pistas, se marcarán para su fácil localización desde el aire, colocando pedregullo partido a nivel del suelo, actuando como balizas, debiendo ser blanqueados a la cal a fin de resaltar del fondo oscuro del terreno.

Para mayor tranquilidad del piloto, se evitará que en una distancia prudencial de las entradas de las pistas existan obstáculos, como ser árboles altos, postes, etc., aumentando así el coeficiente de seguridad.

Todo lo dicho precedentemente, no quita que en nuestra campaña los poseedores de aviones particulares, dado que conocen la topografía del terreno que utilizan con frecuencia; no acondicionen nada al respecto; pero creemos que la seguridad bien vale el pequeño gasto que ocasiona el arreglo del campo. Como la potencia de los referidos aviones oscila entre los 65 HP y los 150 HP su consumo horario es muy aceptable y si agregamos que la nafta

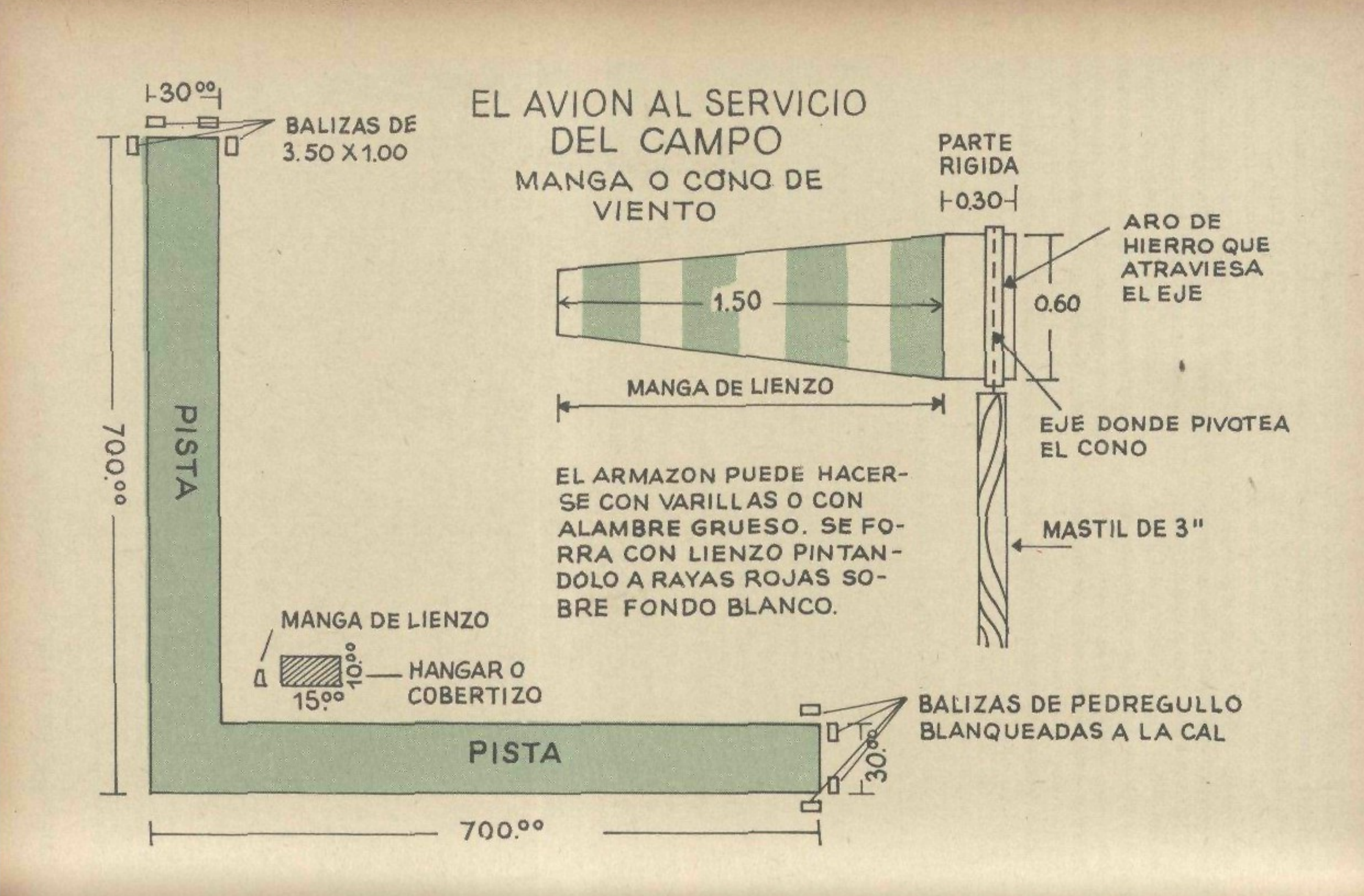
Aviones agrícolas, sus especificaciones y rendimiento

	Cessna AGpickup	Cessna AGwagon	Cessna AGcarryall	Cessna AGtruck	Fletcher FU24-950	Grumman G-164A Super Ag-Cat	Grumman G-164A Super Ag-Cat	Pilatus Turbo-Porter	Piper Pawnee C	Piper Pawnee C
Motor	230 hp Teledyne-Continental	300 hp Teledyne-Continental	300 hp Teledyne-Continental	300 hp Teledyne-Continental	400 hp Lycoming	450 hp Pratt & Whitney	600 hp Pratt & Whitney	550 hp Turbo-hélice	235 hp Lycoming	260 hp Lycoming
Peso Bruto	1497 kg.[1]	1497 kg.[2]	1519 kg	1497 kg	2463 kg	2041 kg.[3]	2041 kg.[3]	2200 kg.[4]	1315 kg	1315 kg
Peso (Vacío)	896 kg	903 kg	832 kg	937 kg	1179 kg	1220 kg	1434 kg	1290 kg	675 kg	706 kg
Carga Superficial	78.9 kg/m²	78.9 kg/m²	94.2 kg/m²	78.8 kg/m²	89.6 kg/m²	66.98 kg/m²	66.98 kg/m²	—*	70 kg/m²	70 kg/m²
Carga de Potencia	6.5 kg/hp	5 kg/hp	5.1 kg/hp	5 kg/hp	6.17 kg/hp	4.51 kg/hp	3.38 kg/hp	—*	5.57 kg/hp	5.08 kg/hp
Velocidad de Crucero 75% de la Potencia	163 kph	183 kph	217 kph	183 kph	192 kph	161 kph	169 kph	—*	168 kph	170 kph
Veloc. de Picada con Alerones Abajo y Motor Apagado	92 kph	92 kph	95 kph	92 kph	78 kph	108 kph	108 kph	con el motor en marcha 64 kph	97.6 kph	97.6 kph
Velocidad de Trabajo	136-176 kph	136-192 kph	136-192 kph	136-192 kph	(mínimo) 157 kph	129-161 kph	153-169 kph	160 kph	112-160 kph	112-160 kph
Veloc. Ascencional al Nivel del Mar	154 m/min	210 m/min	257 m/min	210 m/min	192 m/min	329 m/min	488 m/min	411 m/min	189 m/min	212 m/min
Consumo de Combustible	53-55 l/h	53-57 l/h	53-57 l/h	53-57 l/h	107 l/h	75.7 l/h	102 l/h	(kerosene de aviación) 140 l/h	53 l/h	53 l/h
Distancia de Despegue con Obstáculo de 15 metros	494 m	332 m	442 m	332 m	490 m	335 m	197 m	186 m	41 m	366 m
Aterrizaje Sobre Obstáculo de 15 m	386 m	386 m	427 m	386 m	405 m	229 m	235 m	168 m	—*	—*
Capacidad de Combustible	140 l	140 l.[5]	235 l.[6]	212 l	254 l	175 l.[7]	175 l.[7]	373 l	143 l	143 l
Capacidad de la Tolva	757 l	757 l	572 l	1060 l	1045 l	835 l.[8]	835 l.[8]	1330 l	568 l	568 l

Los datos de rendimiento varían según el equipo de dispersión y otras condiciones. En todos los casos esos datos se basan en velocidad constante de la hélice. En algunos modelos la hélice de paso fijo es optativa.

[1] El máximo puede ser hasta 1724 kg
[2] El máximo puede ser hasta 1814 kg
[3] El máximo puede ser hasta 2755 kg
[4] El máximo puede ser hasta 2770 kg

[5] Optativo, 212 litros
[6] Optativo, 307 litros
[7] Optativo, 303 litros
[8] Optativo, 1136 litros
* No se tienen datos



EL AVION AL SERVICIO
DEL CAMPO
MANGA O CONO DE
VIENTO
30.00
BALIZAS DE
3.50 X 1.00
PARTE
RIGIDA
0.30
ARO DE
HIERRO QUE
ATRAVIESA
EL EJE
1.50
0.60
MANGA DE LIENZO
EJE DONDE PIVOTEA
EL CONO
EL ARMAZON PUEDE HACERSE CON VARILLAS O CON ALAMBRE GRUESO. SE FORRA CON LIENZO PINTANDOLO A RAYAS ROJAS SOBRE FONDO BLANCO.
MASTIL DE 3"
PISTA
700.00
MANGA DE LIENZO
10.00
HANGAR O
COBERTIZO
15.00
BALIZAS DE PEDREGULLO
BLANQUEADAS A LA CAL
30.00
PISTA
700.00

para aviones es mucho más barata que la que se usa en automóvil, deducimos claramente la economía del avión.

Entendiendo de gran interés este vial asunto de comunicaciones rápidas y seguras, actualmente se desarrolla en Estados Unidos, una acción continuada y firme destinada a la construcción y preparación de "tiras" de terreno que ofician como pistas de aterrizaje. Estas pistas diseminadas en gran número y colocadas en adyacencia de las carreteras y pueblos se destinan al servicio gratuito de los aviones particulares. Como podrá observarse las ventajas son múltiples, habiéndose proyectado además, la instalación de estaciones de servicio para los aviones tal cual si se tratara de "vulgares" automóviles.

Por todo lo expuesto, vemos claramente que el avión personal se impone como vehículo de transporte y como seguro medio de agilitar los negocios y que este factor de progreso, no es asunto de futuro, sino del presente.



El Fuerte de San José

por Horacio Arredondo

(De su obra: Civilización del Uruguay;
aspectos arqueológicos y sociológicos. 1600-1900)

"El Fuerte de San José ocupaba el extremo de la península, hacia el oeste, prácticamente al borde del mar.

En 1741 estaba construido totalmente, con sus murallas completas de un desarrollo perimetral quizá superior a los trescientos metros.

En sus orígenes fue la primera obra militar realizada en la ciudad, pero sustancialmente modificada en la planta primitiva. Esta primera etapa fue anterior a Montevideo ciudad y, precisamente, provocó su fundación.

Ocupaba el mismo sitio en que el Maestre de Campo portugués, Manuel de Freitas Fonseca, el 22 de noviembre de 1723, había elevado para Portugal un reducto que abandonó en enero siguiente ante el avance de las fuerzas españolas. Los españoles levantaron otra batería, más reforzada, en el mismo sitio, utilizando parte del terraplén hecho por los portugueses conocida por el nombre de San Felipe, obra, al parecer, del ingeniero Domingo Petrarca, el que tres años después delineaba la ciudad. Al erigirse el fuerte definitivo se utilizaron todos los movimientos de tierra y materiales de los referidos emplazamientos.

Estaba artillado fuertemente y sólo tenía una portada orientada hacia la ciudad, severa y armoniosa; desde luego, sin la menor pretensión. Sus características, en lo que se refiere a parapetos, artillería, etc., sufrió varias modificaciones al correr de los años. Sensiblemente desmejorado, en declinación lenta pero continua, permaneció hasta 1879. Duró, pues, casi siglo y medio. En sus primeros años dispuso de foso y fue construido en piedra, por expresa disposición de Zabala, el fundador de la ciudad, quien al efecto, hizo bajar de Misiones, de primera intención, mil indios tapes, conducidos por sus superiores, los jesuitas, que se utilizaron en esa y demás fortificaciones que se llevaron a cabo por aquellos años.

A pesar de no tener mayor entidad, tuvo un importante rol en la Guerra Grande. Por su ubicación y su actuación, durante ese período, debe destacarse frente a los movimientos de la escuadra de Rosas, así como en acontecimientos militares y políticos habidos en Montevideo durante todo el siglo XIX".

FUERTE SAN JOSE

TRATAMIENTOS PARA CONSERVACION DE LA MADERA

por el Ing. Agr. PEDRO SENYSZYN,
Técnico de la Dirección Forestal, Parques y Fauna.

Todo el mundo sabe que la madera sometida a continuadas alternativas de humedad y de sequedad, expuesta a todos los agentes atmosféricos, se deteriora fácil y rápidamente, es decir, se descompone, se pudre. Las causas de este deterioro son múltiples, pero las principales son el ataque de insectos y, principalmente, de ciertos hongos; ambos se nutren a expensas del tejido leñoso y, mediante descomposición química, alteran la textura de la madera destruyéndola e inutilizándola.

La podredumbre, alteración profunda provocada por la acción de hongos, se manifiesta por una marcada modificación de la consistencia, de las propiedades físicas y de la resistencia de la madera. Los hongos que producen la podredumbre pueden atacar indistintamente diversas partes del árbol; en los árboles vivos es común que destruyan *la parte interna (duramen o* cerne); mientras que en la madera ya cortada, como rollizos, postes y maderas de obra en general, es la capa exterior (albura) la más afectada, por su contenido en sustancias celulósicas, con abundantes hidratos de carbono fácilmente fermentescibles.

Ciertas maderas indígenas poseen una elevada durabilidad, comparadas con otras; su duramen puede resistir a la podredumbre y servir como poste durante muchos años, manteniéndose intactos aún después que los postes de otras maderas menos durables hayan sido totalmente destruidos; es el caso del **algarrobo** y del **ñandubay**, entre otras. Entre las maderas exóticas cultivadas en el país, la **acacia blanca** posee también buena durabilidad natural. Pero es el caso que la disponibilidad de estas especies es cada vez más reducida, al punto que actualmente se sufre una notable escasez de maderas resistentes a la podredumbre.

Es necesario pensar entonces, en someter las maderas de especies menos durables a algún tratamiento de impregnación que prolongue su vida útil; en otras palabras, otorgarle durabilidad artificial. Es muy importante que *nuestro hombre de campo esté al tanto* de los principios de la preservación de maderas y de las ventajas que trae consigo esta operación; en efecto, gracias a la posibilidad de impregnar — en el mismo establecimiento y por métodos relativamente simples — pequeñas cantidades de postes de alambrado, se

puede aprovechar para este fin madera de poco costo proveniente de las propias plantaciones de **eucaliptos,** especie tan abundante en el país, de **álamos y sauces.**

Presentamos aquí una descripción de los principales productos preservantes para impregnar postes que pueden obtenerse en los comercios de plaza; así como dos de los diversos métodos de tratamiento que se han ideado, de fácil aplicación, pero eficaces y de bajo costo. Conviene tener presente que estos tratamientos se aplicarán a postes perfectamente sanos, ya que se trata de métodos preventivos, que no detienen la podredumbre cuando ésta ya se hizo presente en la madera.

LOS PRESERVANTES PARA LA IMPREGNACION DE POSTES

La acción conjunta de la humedad, de la temperatura y del aire — factores esenciales para el desarrollo de los hongos — no se puede evitar en las maderas expuestas a la intemperie, como es el caso de los postes. Por tal motivo, no queda otro recurso que envenenar la madera, de tal forma que los hongos no puedan utilizarla como alimento. Se emplean para ello diversos productos químicos tóxicos, o preservantes; son numerosísimos los preservantes que se han preconizado, pudiendo agrupárselos en dos categorías:

1º) Solubles en destilados del petróleo, como la **creosota** obtenida de la destilación del alquitrán de hulla y los fenoles clorados como el **pentaclorofenol.**

2º) Solubles en agua, como el **sulfato de cobre, cloruro de cinc** y **fluoruro de sodio.** Se pueden mejorar las cualidades de estos productos con el agregado de **bicromato de sodio** o **de potasio.**

Todos ellos, de probada eficacia **si son aplicados correctamente,** pueden dar buenos resultados en la impregnación de postes de alambrado y de muchas otras maderas de uso rural.

La creosota, aceite derivado de la destilación del alquitrán de hulla, es un preservante muy eficaz y empleado desde hace mucho tiempo. Resiste el lavado y posee un olor fuerte que va desapareciendo poco a poco; la madera creosotada no admite la aplicación de pinturas corrientes. Como es de costo relativamente elevado, es posible mezclarla con solventes más baratos, como el gas-oil o el aceite usado de motor, especialmente para maderas muy absorbentes, como sauce y álamo; pero **estas mezclas deberán contener 50 % de creosota por lo menos.**

El pentaclorofenol, fuertemente tóxico para los hongos y buen insecticida de contacto, se vende en forma de escamas de color café grisáceo. El penta no deja olor ni manchas en la madera tratada, dejándola en condiciones de ser pintada, barnizada o encerada. Se disuelve en un destilado del petróleo, con una concentración de 5 %; es más eficaz para postes cuando el solvente empleado es un aceite pesado (fuel-oil o aceite usado de motor); con un solvente más volátil (gas-oil, querosene) es menos eficaz que la creosota. Tratándose de maderas a pintar, deberá usarse aguarrás.

El sulfato de cobre, entre las sales solubles en agua, es empleado desde mucho tiempo atrás, quizá el más conocido en nuestro país. Es un producto barato, penetra fácilmente en la madera y su color permite seguir su repartición en el interior de la misma. Se emplea en soluciones al 4 %.

El sulfato de cobre presenta algunos inconvenientes: 1º) su acción corrosiva sobre los metales (alambres, clavos, bulones), lo que obliga a emplear mate-

rial galvanizado; 2º) en presencia de carbonatos alcalinos o alcalino-térreos, da carbonato de cobre insoluble, lo cual disminuye su poder fungicida. De ahí que no es recomendable, después del tratamiento, instalar los postes sulfateados en suelos muy calcáreos.

El cloruro de cinc presenta menor poder fungicida que el sulfato de cobre. Se emplea en soluciones al 4 %.

El fluoruro de sodio (neutro) es muy buen antiséptico y no ataca el hierro pero, como es fácilmente lavable, nunca es empleado solo sino en mezcla con *otras sales (bicromatos). Se emplea* en soluciones al 4 %.

Los tres productos mencionados en último término tienen el inconveniente de ser fácilmente lavables; de ahí que, para evitar la acción de las aguas de lluvia, se aconseja emplearlos en mezcla con el **bicromato de sodio** o **de potasio**, que actúa como **fijador** de aquellas sales sobre la materia leñosa; además, desempeña un papel **protector contra la acción corrosiva** del sulfato de cobre y del cloruro de cinc sobre los alambres y demás piezas metálicas que quedan en contacto con la madera.

LOS METODOS DE TRATAMIENTO DE POSTES

De los variados métodos conocidos para impregnar maderas y prolongar su vida útil, los dos que vamos a describir reúnen las mejores condiciones de eficacia para el tratamiento de postes, de bajo costo y de sencillez de aplicación.

1. Baño caliente-frío

Es un método muy recomendable para el tratamiento de postes; los productos que se emplean corrientemente son creosota y pentaclorofenol, que se preparan en la forma descrita anteriormente.

Consiste en sumergir los postes en un depósito metálico que contiene el preservante caliente; transcurrido el tiempo necesario, se llevan los mismos postes a otro depósito próximo que contiene el preservante frío, dejándolos allí un cierto tiempo más. El mecanismo de penetración es el siguiente: durante el tiempo que la madera queda sumergida en el líquido preservador caliente, el aire contenido en sus células se dilata y es parcialmente expulsado, al igual que una parte de la humedad de las paredes celulares; cuando, *inmediatamente después, la madera* es colocada en el líquido frío, se produce un vacío parcial que ayuda al líquido a penetrar, bajo el empuje de la presión atmosférica.

Preparación de los postes. — Es preciso descortezar los postes completamente; si es posible, despréndase la corteza interna, muy delgada, que está adherida fuertemente a la albura. Hecho esto, se ponen a secar, para lo cual se apilan durante unos 6 meses más o menos (fig. 1); luego quedan *prontos para ser tratados. Si los postes* son cortados en verano, es recomendable realizar el secado a la sombra para evitar que se rajen mucho, especialmente los de eucalipto.

Una buena precaución es revisar los postes antes del tratamiento, limpiarlos y desprenderles las tiras de corteza interna que quedaran aún adheridas. Los postes de eucalipto, luego de secados, se les endurece la superficie; para facilitar y apresurar la penetración uniforme de preservante, es bueno *perforar la superficie de los postes,* especialmente en la línea de tierra, más expuesta a la destrucción. Puede hacerse esta operación con ayuda de un mazo metálico provisto de puntas agudas.

Instalaciones. — Para aplicar este procedimiento se necesitan dos depósitos abiertos:

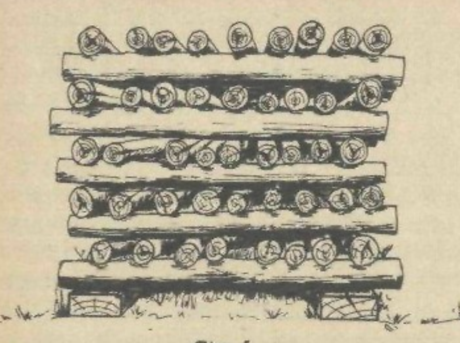


Fig. 1

1º) El **"depósito caliente"**, que puede tener forma y dimensiones variadas; para postes de alambrado, es suficiente un tambor común de 200 litros, con una extensión soldada que permita colocar los postes verticales y tratarlos en el pie hasta una altura 25 cm por encima de la línea de tierra. La fuente de calor puede ser un hogar construido de ladrillos bajo el mismo depósito, cerrado y con un conducto de tiraje bastante largo, para evitar que el preservante, muy inflamable, tome fuego; más sencillamente, se puede hacer un fogón. Un poco de arena y una pala servirán para apagar un eventual principio de incendio. El control de temperatura durante el calentamiento se hace con un termómetro de mercurio hasta 120ºC.

2º) El **"depósito frío"**, similar al anterior, debe estar instalado lo más próximo posible a aquél, para reducir los tiempos de manutención. La fig. 2 ilustra, en conjunto, estas instalaciones.

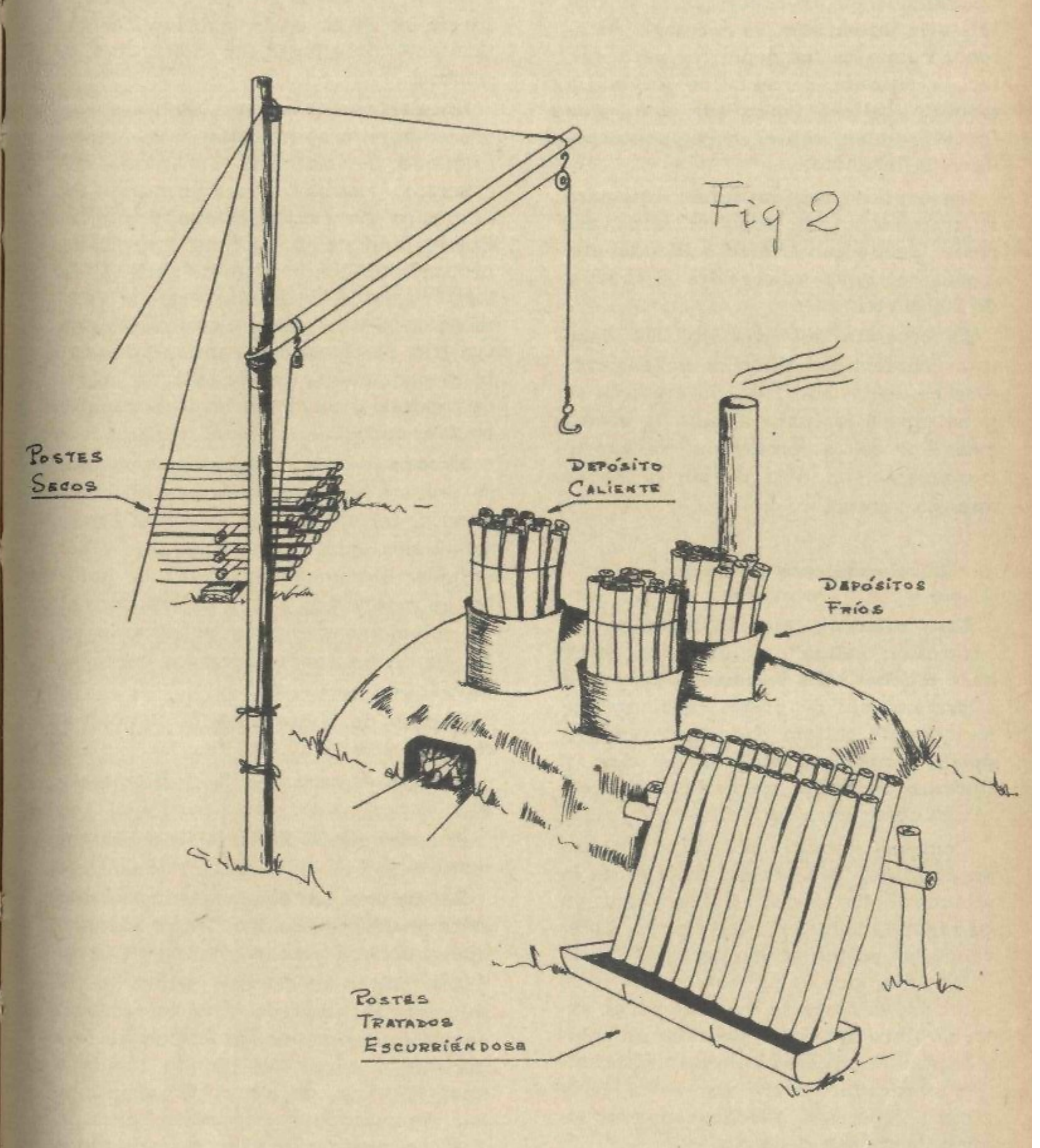
Método. — Se comienza por clasificar los postes, según su diámetro; es bueno prever un sistema de agrupar los postes de cada tratamiento, atándolos con un alambre o cadena, de forma que se los pueda transportar en bloc durante las diferentes fases del tratamiento. Se colocan los postes verticalmente en el "depósito caliente" y se vierte la creosota (en el caso del pentaclorofenol, deberá calentarse previamente con el solvente, y luego introducir los postes). El nivel del líquido estará a unos 30 cm del borde del depósito, para que no derrame durante el calentamiento; pero debe cubrir los postes en toda la zona que irá enterrada más de 25 cm, como señalamos antes. Si es necesario, se prevé un mecanismo para mantener los postes sumergidos.

Se calienta el líquido hasta una temperatura alrededor de 90º C, manteniéndose durante 2 horas. Entre tanto, y con ayuda de una pequeña lata provista de mango, se remoja periódicamente la parte superior de los postes con el mismo líquido caliente. Los preservantes utilizados son muy inflamables, por lo cual debe prestarse especial atención durante el calentamiento, para **evitar riesgos de quemaduras por salpicaduras o derrame sobre el fuego.**

Transcurrido el tiempo mencionado, se llevan los postes **lo más rápidamente posible** al "depósito frío", donde se los mantiene durante otras 2 horas, por lo menos. Terminado el tratamiento, se sacan los postes y se colocan parados en un medio tambor, cortado longitudinalmente; después de unas 2 horas, es posible recuperar el líquido preservador excedente.

Antes de su empleo, es necesario estacionar los postes 2 ó 3 semanas; de este modo escurren mejor y pueden manipularse más cómodamente.

Algunos detalles. — Las únicas dificultades prácticas que se presentan con este procedimiento se refieren a la manipulación de los postes, introducirlos en el depósito caliente, levantarlos y llevarlos al depósito frío, sacarlos, escurrirlos y llevarlos al sitio en que serán estacionados. Todos estos movimientos pueden hacerse por medio de un mecanismo elevador; lo más sencillo es una columna de madera, provista de brazo giratorio con un aparejo; también puede instalarse un riel elevado,


Fig 2
Postes
Secos
Depósito
Caliente
Depósitos
Fríos
Postes
Tratados
Escurriéndose

provisto de un aparejo que se desplaza en toda su longitud.

Esta planta de impregnación puede instalarse bajo un cobertizo; si se instala a la intemperie, es necesario mantener cubiertos los depósitos para evitar la entrada de agua de lluvia (la creosota caliente mezclada con agua forma espuma, con el consiguiente peligro de incendio).

Un depósito más profundo, útil para *el tratamiento de todo el largo del* poste, puede construirse soldando una o más secciones adicionales al tambor de 200 litros.

La creosota del depósito frío debe estar en realidad **tibia**; si la temperatura es demasiado baja, la creosota se pone espesa lo cual dificulta la absorción. Por eso es preferible realizar el tratamiento en días de sol o, mejor aún, en verano.

2. Desplazamiento de savia

Este método, también llamado de "ascensión salina", es utilizado desde hace muchos años en nuestro país para el tratamiento de postes mediante soluciones de sulfato de cobre; también puede emplearse cloruro de cinc y fluoruro de sodio, productos todos estos solubles en agua.

Como su nombre lo indica, consiste en desplazar la savia del interior de la albura de los postes, e introducir en su lugar la solución preservante. Colocando los postes, recién cortados y descortezados, con su pie sumergido en la *solución, la savia se evapora en el* extremo libre del poste; las sales en solución son absorbidas entonces y ascienden naturalmente por los vasos de la albura (que son fisiológicamente vivos), donde son depositadas.

Preparacion de los postes. — Las maderas (postes, columnas, tutores, etc.), destinadas a ser tratadas por este procedimiento, responderán a las siguientes exigencias: 1º) la corteza debe eliminarse inmediatamente de apeado el árbol; 2º) la madera se tratará dentro de las 24 horas de apeado el árbol, manteniéndose hasta ese momento a la sombra.

Instalaciones. — Para aplicar este procedimiento se necesita una pileta o estanque de material, construido de concreto, revestido interiormente de una capa de estuco grueso y fuerte. Corrientemente se hace de 1 m 20 de profundidad por 1 metro de ancho y de largo variable de acuerdo con la cantidad de postes que se desea tratar por vez (fig. 3). Cuando la cantidad de poste es pequeña, se puede usar un barril de madera o un depósito de hormigón prefabricado.

Método. — La solución preservante se prepara disolviendo la cantidad necesaria del antiséptico en agua. Como señalamos anteriormente, es preferible emplear bicromato de sodio o de potasio en mezcla con aquél; de esta forma, las soluciones-mezcla se prepararán en las siguientes concentraciones, según el antiséptico que se utilice:

Sulfato de cobre al 4 % + Bicromato al 4 %.

Cloruro de cinc al 4 % + Bicromato al 1 %.

Fluoruro de sodio al 4 % + Bicromato al 4 %.

Se facilita la disolución colocando estos productos dentro de un saco, el que se deja suspendido dentro del agua.

Los postes se colocan dentro de la solución en posición vertical, con su extremo más grueso sumergido de forma que el nivel del líquido llegue a unos 40-50 cm de altura. Se debe cuidar de mantener este nivel, para lo cual se agregarán nuevas cantidades de solución. La operación se da por terminada cuando aparece en el extremo superior de los postes la coloración

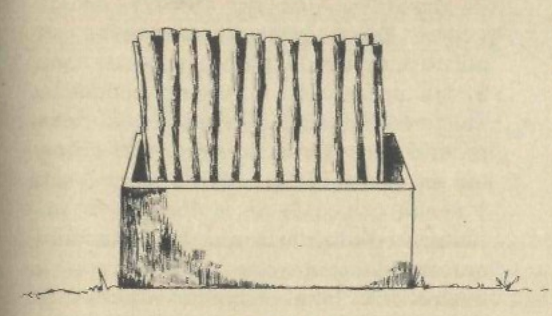


Fig. 3

característica de la solución preservante.

Retirados los postes, se apilan como indica la fig. 1 durante unos 8 a 10 meses; con ello se obtienen postes bien secos y, además, se favorece la **fijación** del producto en la madera (con la cual forman un conjunto homogéneo).

EL CONSUMO DE PRESERVANTE

Con el fin de asegurar una efectiva protección de los postes, éstos deben retener una cantidad suficiente de preservante. *Es cierto que — por lo menos* para los **postes de eucalipto** — el objetivo del tratamiento preservador es impregnar lo mejor posible la capa externa solamente, es decir, la albura; el duramen, debido a su constitución, no absorbe preservante, pero quedará debidamente protegido toda vez que la albura retenga suficiente cantidad del mismo como para evitar el desarrollo de hongos. En cuanto a los postes de **álamo, sauce** o **pino,** la absorción se *produce en todo su diámetro.*

A título de orientación, proporcionamos las **absorciones necesarias para cada poste de eucalipto para alambrado,** en las condiciones climáticas de nuestro país; suponemos que se trata de postes de unos 12 a 15 cm de diámetro:

Creosota	1.000 kg (*)
Mezcla creosota-aceite ..	1.250 " (*)
Pentaclorofenol (solución 5 %)	1.250 " (*)
Sulfato de cobre	0,350 "
Cloruro de cinc	0,470 "
Fluoruro de sodio	0,400 "

(*) 80 a 90 cm de inmersión, que es suficiente para preservar el pie del poste en la parte que va enterrada.

Es sencillo comprobar si los postes han logrado absorber estas cantidades de preservante:

1º) Creosota y pentaclorofenol; por *diferencia* de peso de cada lote de postes, antes y después del tratamiento; las pesadas después del tratamiento se realizan luego de 2 horas de escurrimiento. Si se comprueba que la absorción fue excesiva, se reduce la duración del baño frío, y hasta puede — llegado el caso — prescindirse de él. Si, en cambio, la absorción ha sido insuficiente, es preciso prolongar la duración del baño frío hasta 3 y 4 horas (en cuyo caso conviene, a los efectos de poder trabajar en serie, disponer de dos depósitos fríos).

2º) Solubles en agua; se mide en litros la cantidad de solución absorbida por la madera; en base a la concentración utilizada, se obtiene el valor correspondiente a la absorción, en kilos.

Vale la pena realizar, en algún momento del trabajo, un control del tratamiento, con el fin de comprobar si la absorción es adecuada y, al mismo tiempo, prevenir el exceso de consumo de preservante por un sobretratamiento.

CONSIDERACIONES FINALES

Los dos métodos de tratamiento descritos para prolongar la durabilidad natural de los postes, son de fácil ejecución y al alcance del hombre de campo,

aparte de cumplir a satisfacción con su cometido, toda vez que se sigan correctamente las instrucciones.

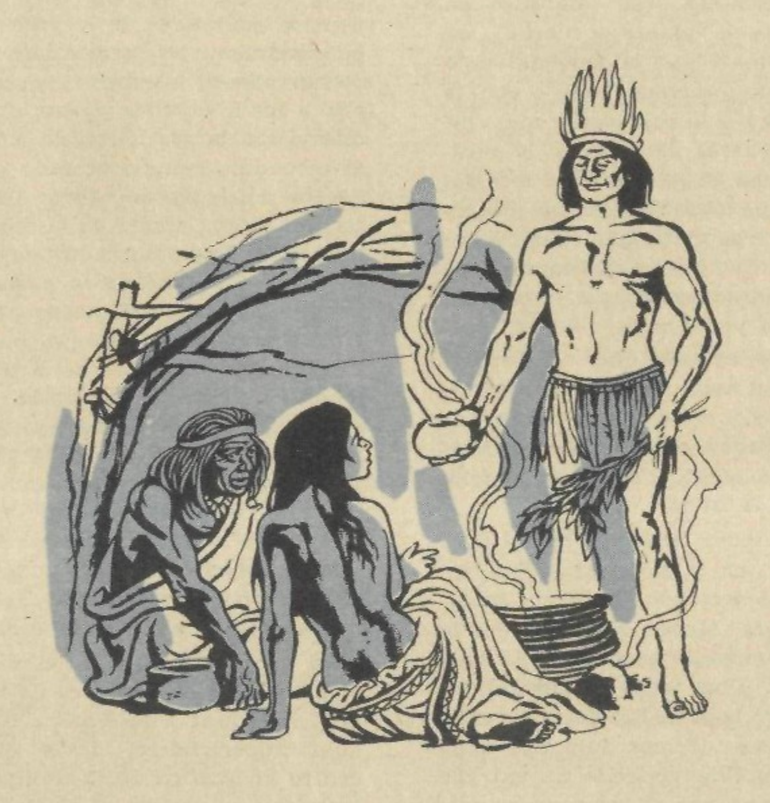
El tratamiento de baño caliente-frío necesita mayor atención e instalaciones para calentar, que supone desembolso de dinero. Pero vale la pena para quien desee hacer un buen trabajo y obtener postes bien tratados que duren, en promedio, 20 años o más si se emplea creosota, 10 a 15 años si lo es pentaclorofenol.

El tratamiento por desplazamiento de savia es comparativamente más económico, requiere menos equipo, menos personal y atención menos permanente. Pero, en cambio, la protección que otorga es más limitada, en promedio unos 8 años. Uno de los inconvenientes de este procedimiento es que los postes, al ponerlos a secar luego del tratamiento, se agrietan y dejan expuesta la parte interna de los mismos, el duramen, que no absorbe preservante. Estas grietas constituyen un punto vulnerable para los postes; una buena precaución, antes de instalarlos en tierra, es complementar el tratamiento con una inmersión de 15 minutos en una mezcla caliente de creosota y aceite quemado de motor — por mitades — de la parte que irá enterrada; aprovechándose para remojar con la misma mezcla el extremo superior de los postes.

En cuanto a la época de apeo, puede ser indistintamente en cualquier época del año, escogiéndose aquélla en que el establecimiento no está apremiado por otras tareas impostergables. Sólo cabe reiterar que, cuando el apeo se realiza en verano, se obtendrán mejores resultados apilando los postes a la sombra para su secado, especialmente los de eucalipto, más susceptibles a agrietarse.

EL ARBOL QUE MAS DA QUE HABLAR

MAS DE DOSCIENTOS SESENTA TITULOS, FRUTO DEL ESTUDIO DE SABIOS AMERICANOS Y EUROPEOS, CONSIDERAN A LA YERBA MATE DESDE EL PUNTO DE VISTA BOTANICO, QUIMICO, FISIOLOGICO, MEDICO, INDUSTRIAL Y FOLKLORISTICO.



Así es, no sólo investigadores de la Argentina, Paraguay y Brasil, países productores de yerba mate, sino además, de numerosas universidades y centros de estudio europeos han dedicado largo tiempo a la yerba mate. No es para menos, los efectos higiénicos y terapéuticos de la yerba mate están afirmados por más de tres siglos de uso y observación y, en la actualidad, por los estudios de autoridades científicas de reconocida notoriedad.

Las opiniones respecto de la benéfica acción fisiológica del mate son co-

incidentes entre los científicos mas eminentes que la estudiaron, confirmándose así las virtudes que la intuición popular y la tradición le atribuyen desde hace siglos.

UNA HERMOSA LEYENDA

El origen del uso de la yerba mate se pierde en lo remoto del tiempo. Este alimento básico de los indios guaraníes es conocido por ellos como Caá-Mate, de cuyos términos "caá" significa en idioma guaraní "planta o hierba", en tanto que "mate", se supone derivado de la palabra quichua "matí", con la cual designan a la calabacilla que emplean en general para beber la infusión. Pero una de las leyendas más conocidas, la de Caá-Yarîi diosa protectora de la yerba mate, que el escribano don Aníbal Cambas relata en su libro **Leyendas Misioneras**, nos habla del origen de la yerba mate.

Cuenta la leyenda que una de las tribus que se había detenido en las laderas de las sierras donde tiene sus fuentes el Tabay, dejó después de breve tiempo el lugar, y siguió su marcha a través de la fronda.

Un indio viejo, agobiado por el peso de los años, no pudo seguir a los que partieron obedeciendo al espíritu errante de la raza. Quedó refugiado en la *selva en compañía de su hija, la hermosa* Yarîi. Una tarde cuando el sol desde el otro lado de las sierras se despedía con sus últimos fulgores, llegó hasta la humilde vivienda un extraño personaje, que por el color de su piel y por su rara indumentaria, no parecía ser oriundo de esos lares. Arrimó el viejecito un acutí (roedor regional) al fuego, y ofreció su sabrosa carne al desconocido visitante. El más preciado plato de los guaraníes, el tambú (gusano de carne blanca y abundante, criado por el guaraní en los troncos del pindó), también le fue ofrecido al huésped.

Al recibir tan cálidas demostraciones de hospitalidad quiso el visitante, que no era otro que un enviado de Tupá (dios del bien), recompensar a los generosos moradores de la vivienda proporcionándoles el medio para que pudieran ofrecer siempre generoso agasajo a sus huéspedes y para aliviar asimismo sus largas horas de soledad en el escondido refugio ubicado en la cabecera del hermoso arroyo. Hizo brotar una nueva planta en la selva, nombrando a Yarîi, diosa protectora, y a su padre, custodio de la misma, enseñándoles a "sapecar" sus ramas al fuego y a preparar la amarga y exquisita infusión que constituiría la delicia de todos los visitantes de los hogares misioneros. Bajo la tierna protección de la joven, desde entonces la Caá-Yarîi, y bajo la severa vigilancia del viejo indio, que fue el Caá-Yará (dios protector), crece lozana y hermosa la nueva planta, con cuyas hojas y tallos se prepara el mate, hoy por hoy, la más genuina expresión de hospitalidad.

La imagen de la diosa esculpida por la naturaleza en una roca de las imponentes Cataratas del Iguazú, como símbolo imperecedero, desde el mismo centro geográfico de su limitado reino, esparce sus gracias y bondades sobre la planta que tutela.

Hago más caso del testimonio de mi conciencia que de todos los juicios que los hombres hagan de mí. Es un gran poder el de la conciencia: no se hace sentir menos cuando le quita todo temor al inocente que cuando incesantemente le ofrece al culpable todos los suplicios que ha merecido. — CICERON.

El hombre que no se contenta con poco, con nada se contenta. — EPICURO.

hoy cocina ud. ... soja

Elegimos la soja, por ser uno de los alimentos más completos. Contiene casi todo lo que necesita el organismo humano para su normal desarrollo. En cuanto a proteínas se refiere, 1 kilo de soja equivale a 2 kg de carne limpia o a 1,5 kg de queso, a 5 kg de arroz, a 2 kg de poroto común, a 5 docenas de huevos, o a 11 litros de leche de vaca. ¿Qué le parece?

Se puede comer preparado como cualquier poroto o previo obtener la leche de soja. Veamos:

LECHE DE SOJA

Lave los granos de soja y déjelos en remojo 12 horas cambiando el agua 2 ó 3 veces. Lave, luego, una vez más los granos y si es posible sáqueles la piel. Páselos por la máquina de picar carne, o por la licuadora o tritúrelos con el mortero. Ponga agua a hervir (4 partes de agua por una de soja). Cuando el agua hierve, eche la soja y remueva para que se mezcle bien. Al levantar el primer hervor, eche un vaso de agua fría y repita esta operación dos veces más. Deje hervir media hora y retire del fuego. Cuele a través de un trozo de lienzo, retorciendo para que escurra bien. Agregue a la leche obtenida 2 cucharadas de azúcar y una pizca de sal por litro. La leche de soja puede emplearse de la misma manera que la leche de vaca.

BUDIN DE VAINILLA

Ingredientes: ½ litro de leche de soja; 5 cucharadas de azúcar; 2 ½ cucharadas de maizena; 3 yemas y esencia de vainilla.

Preparación: Mezcle el azúcar con las yemas, la manteca, la maizena y la esencia de vainilla. Agregue un poco de leche de soja fría, revolviendo bien para disolver los ingredientes. Añada el preparado a la leche hirviendo, revolviendo siempre. Hágalo hervir durante 4 a 5 minutos. Retire del fuego y vuélquelo en una budinera acaramelada. Desmolde con cuidado una vez frío.

ARROZ CON LECHE DE SOJA

Ingredientes: 1 litro de leche de soja; 1 cucharada de arroz; 2 yemas de huevo; 100 gramos de azúcar; cáscara de naranja y canela en polvo.

Preparación: Hierva la leche y agregue el arroz, el azúcar y la cáscara de naranja. Deje hervir a fuego lento. Cuando el arroz esté cocido, retire del fuego para que se enfríe. Bata las yemas con 3 cucharadas de azúcar, agrégueles el arroz con leche, mezclando bien. Lleve nuevamente al fuego hasta que se cocinen las yemas, revolviendo continuamente. Antes de servirlo espolvoree canela sobre la superficie.

FLAN DE LECHE DE SOJA

Ingredientes: ½ litro de leche de soja; 4 cucharadas de azúcar; 2 huevos; 2 cucharadas de maizena y ralladura de una cáscara de limón.

Preparación: Mezclar todos los ingredientes. Volcar todo en una budinera acaramelada. Cocinar a baño de María lentamente.

AMBROSIA

Ingredientes: 1 litro de leche de soja; 4 a 6 huevos; jugo de limón; 800 gramos de azúcar; 1 cucharadita de canela en polvo; 1 taza de agua y clavo de olor.

Preparación: Prepare almíbar con el azúcar y el agua. Bata bien los huevos y agrégueles la leche de soja, el jugo de limón, la canela y el clavo de olor. Mezcle esto muy bien. Añada esta mezcla al almíbar. Hágalo hervir, revolviendo siempre hasta que espese.

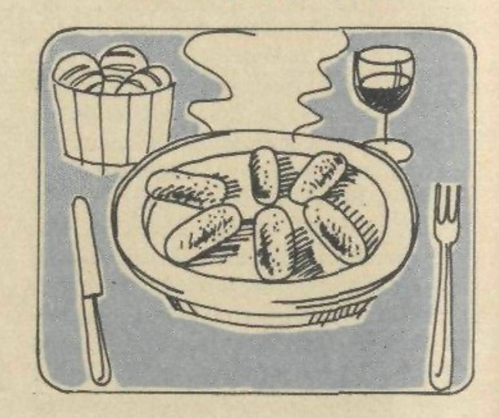
PAN CON RESIDUO DE SOJA



Ingredientes: 200 gramos de residuo de soja; 600 gramos de harina de trigo; 4 cucharaditas de polvo de hornear; 2 huevos; salmuera de leche de soja; 4 cucharadas de grasa o manteca.

Preparación: Tamice la harina con el polvo de hornear. Agregue el residuo de leche de soja, mezclando bien. Añada los huevos, la grasa o manteca. Agregue poco a poco la salmuera amasando hasta tener una masa lisa. Póngalo en moldes enmantecados. Déjelo reposar una hora y luego cocínelo de inmediato en horno moderado.

CROQUETAS DE SOJA



Ingredientes: 10 cucharadas de residuo de leche de soja; 2 huevos; 1 cebolla picada; 1 diente de ajo; 3 cucharadas de harina; 1 cucharadita de polvo de hornear; sal, pimienta o ají molido.

Preparación: Mezcle el residuo de la leche con los huevos batidos, agregue la cebolla y el ajo bien picados. Sazone con sal y pimienta. Añada la harina tamizada con el polvo de hornear. Forme las croquetas y fría en abundante aceite o grasa cuando esté bien caliente.

ASADO DE SOJA AL HORNO

Ingredientes: 20 cucharadas de residuo de soja; 6 cucharadas de harina o maizena; 2 dientes de ajo picados; 1 cucharada de morrón picado; 2 cucharadas de queso rallado; 3 huevos; sal, pimienta o ají molido; 200 gramos de queso fresco.

Preparación: Mezcle el residuo con los huevos batidos. Agregue el queso



rallado, el ajo y el morrón picados. Añada la harina o maizena, mezclando bien. Condimente con sal, pimienta o ají. En una fuente para horno enmantecada, ponga una parte de la mezcla. Coloque el queso cortado en rodajas cubriendo la pasta. Espolvoree con queso rallado y cocine a horno moderado 1 hora. Sirva con ensalada.

BIFE HAMBURGUES

Ingredientes: 250 gramos de carne picada; 250 gramos de residuo de soja; 1 cebolla picada; 2 dientes de ajo; 2 huevos; harina de trigo; sal, pimienta y pan rallado.

Preparación: Mezcle la carne picada con el residuo de soja. Agregue la cebolla y el ajo picados muy finos. Con-



dimente con sal y pimienta. Añada harina para unir la masa. Forme los bifes del tamaño que desee, páselos por huevo batido, luego por pan rallado y fría en aceite caliente. Sirva con ensalada.

CHIVO EMISARIO. Expresión que sirve para designar a una persona que lleva sobre sí todas las culpas y a la cual se imputan todas las desgracias, por analogía a la antigua costumbre judía, en el día de la Expiación, de llevar al gran sacerdote un macho cabrío sobre la cabeza del cual extendía el dignatario las manos acusándole de todas las iniquidades de los hijos de Israel. Conocían a este maldito animal con el nombre de "Azazel", palabra hebrea que significa "emisario" o "enviado". Después de aquella ceremonia era conducido al desierto en donde se le perseguía en medio de los gritos e imprecaciones del pueblo. Al que le había conducido se la obligaba a lavar su cuerpo y su vestido para purificarse, antes de volver al seno de los suyos. (Del libro de Vicente Vega, "Diccionario ilustrado de frases célebres").

Aquí, para vivir en santa calma
o sobra la materia o sobra el alma. — ESPRONCEDA.

Todo Madrid lo sabía.
todo Madrid... menos él.

[VENTURA DE LA VEGA, "El hombre de mundo", refiriéndose a un marido engañado].

Calorífero Canadiense

Las distintas formas de suministrar calor a la Vivienda Rural, no han sido popularizadas en la medida debida. No obstante obtenerse en campaña combustibles baratos, cuando llega el invierno la mayoría de nuestros pobladores, en un sentido figurado, mueren *virtualmente de frío.*

Ese es el motivo que nos mueve a *seguir insistiendo en el desarrollo de* un tema tan vinculado con la salud y el confort humanos; por ello presentamos un sencillo y potente calorífero utilizado por los leñadores y cazadores del Canadá.

El canadiense en su constante lucha contra el frío, ha aprendido a improvisar unas estufas de alto rendimiento *calorífico; la parte fundamental de es*te aparato estriba en el empleo de un bidón de nafta, aceite o tinta de imprenta, de capacidad variable entre 100 y 200 litros, según la superficie del cuarto a calentar.

El bidón sirve de hogar para el combustible, disponiéndose horizontalmente a una altura de 65 cms. del suelo.

En una de las tapas o cabeceras del bidón, se coloca, abulonada, remachada *o soldada eléctricamente,* una puerta de hierro con rejilla regulable para la entrada del aire; esta puerta es semejante a la de una cocina económica.

En la parte trasera y superior del bidón, se abre una boca para la colocación de un caño vertical que servirá *de chimenea. Este conducto tiene* un diámetro aproximado a los 15 cms. y lleva un registro. Puede utilizarse un caño de "fibrolit".

El bidón se levanta sobre cuatro hierros ángulo o "T"; estas patas también podrían hacerse con llantas usadas de carro. Para una mejor estabili*dad, las patas se afirman a una plan*chita de hormigón armado de 8 cms. de espesor con varilla de 6 mm. formando enrejado de 30 cms. de separación.

Sobre el bidón se coloca una bandeja de chapa, lo cual permite el calenta*miento de ollas o calderas.*

En la parte interior del bidón, algu*nos colocan una rejilla o cenicero;* sin embargo, es innecesario pues las cenizas se dejan dentro de la cámara de combustión a fin de conservar por largo rato el calor.

Estas estufas, además de la leña, utilizan ramas, chirca, marlos de raíz, bosta seca, etc., etc.

Para una pieza de 3 x 4 mts. es suficiente un bidón de 100 litros de capacidad; para una pieza de 5 x 5 mts., se necesita uno bidón de 200 litros.

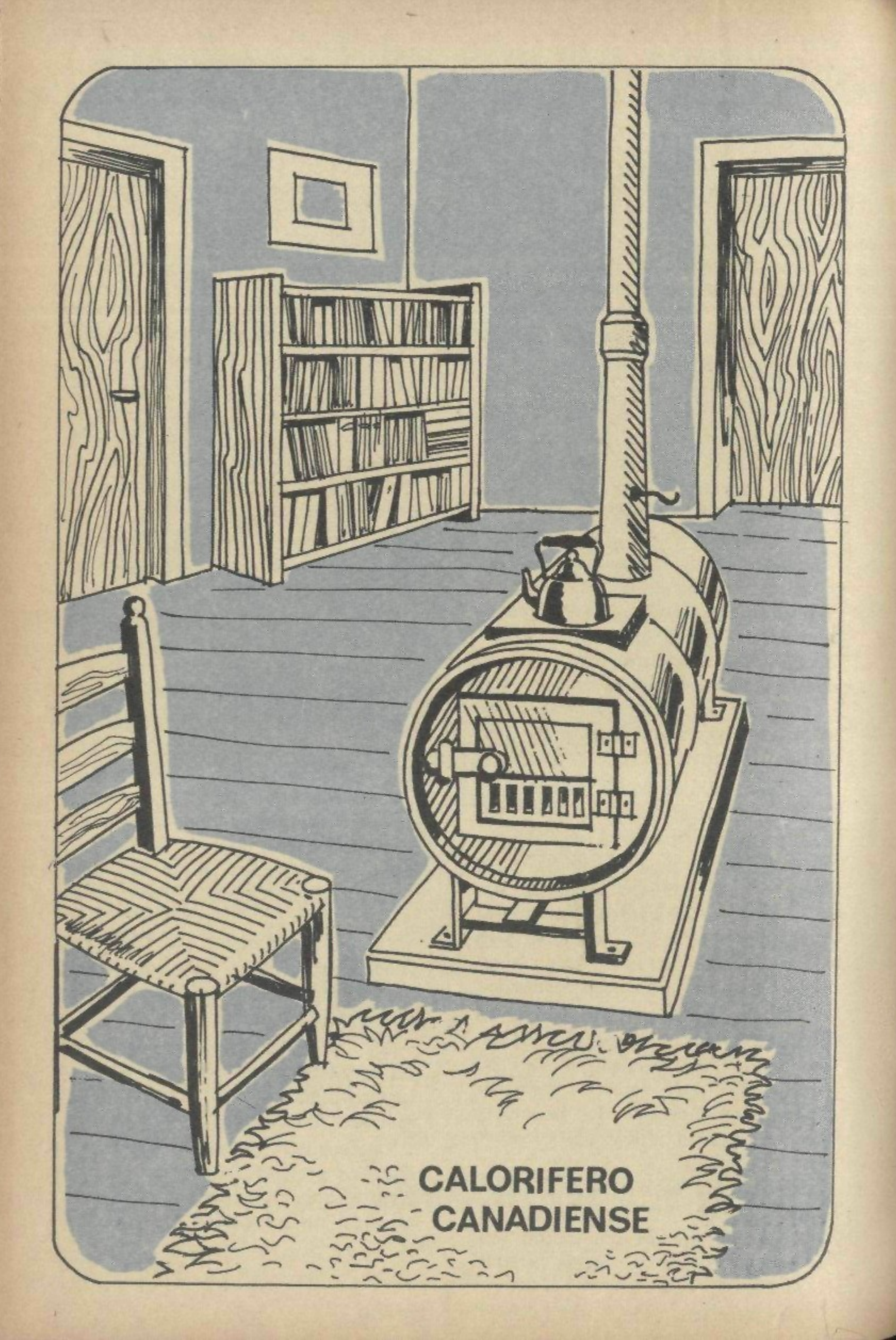
Cuando es considerable la dimensión *del ambiente a caldear, se superpone* sobre el primer bidón otro análogo, de manera que el segundo bidón sirva de radiador al pasar el humo y aire recalentado. En este caso el conducto de humo de chimenea saldrá del bidón más alto por la parte superior delantera.

En las "pulperías" del Canadá se *vender prontos los hierros necesarios* para armar caseramente esta sencilla y eficaz estufa.

Se puede dar al bidón una apariencia agradable pintándolo con una pintura resistente al calor; por ejemplo el esmalte "Cristal" negro antióxido.

Estamos seguros que la inventiva de nuestros paisanos perfeccionarán estas *ideas y que los próximos fríos no los* tomarán desprevenidos.

J. A. R.


CALORIFERO
CANADIENSE

PLANTAS MEDICINALES

DE LA FLORA INDIGENA

por ATILIO LOMBARDO

Esta es la quinta contribución de "Las plantas medicinales de la flora indígena". En la cuarta, que apareció en el Almanaque del año 1972, las primeras palabras fueron: "Continuando con «Las plantas medicinales de la flora indígena», presentamos la cuarta contribución. Son tratadas unas pocas especies. A ellas se agregan otras, aunque en capítulo aparte y en este mismo Almanaque, donde hablamos de la *morfología de nuestras plantas. Allí* encontrará el lector los usos medicinales que se le dan al "ceibo", al "barba de viejo o cabellos de ángel", al "clavel del aire" y al "macachín". En este capítulo aparecen también las propiedades de dos especies exóticas, "Eucaliptus globulus" y "planta de la mosquita".

No apareció el capítulo en el que nos referíamos a la morfología de nuestras plantas, porque quedó diferido para el presente. Fue, en cambio, "Plantas para decorar interiores". Aquellas palabras son válidas para este Almanaque.

PASTO BOLILLA
Cyperus rotundus (fig. 1).

Plantita de 15 a 30 centímetros de altura, anual en su parte aérea, perenne en su parte hipogea la que está compuesta de delgados rizomas y tuberculillos.

Hojas largas y angostas semejantes a las de las gramíneas. Ejes floríferos de sección triangular, radiados en su extremidad en inflorescencia compuesta de numerosas espiguillas de color marrón rojizo; acompañada de brácteas semejantes a las hojas.

Florece desde fines del invierno hasta mediados del verano. Es planta cosmopolita, y constituye una maleza muy difícil de extirpar debido a sus tuberculillos. Invade rápidamente tierras de cultivo, caminos, veredas, etc. El hombre la propaga al transplantar plantas de lugares invadidos por esta maleza a otros.

Los tuberculillos en infusión, en la proporción de 30 gramos en un litro de agua, son astringentes y diuréticos.

La decocción de la misma proporción da buenos resultados en catarros, en casos de indigestión, y aun como emenagogo. Ha dado resultados también en amenorrea.

COLA DE CABALLO,
COLA DE LAGARTO
Equisetum giganteum (fig. 2).

Vive esta planta en lugares pantanosos o constantemente húmedos.

Aunque no tiene aspecto de un helecho, es, como éstos, una pteridófita.

Es planta rizomatosa, elevando tallos que alcanzan una altura de 1.50 a 3.00 metros. Estos tallos, que nacen unos junto a otros, tienen color verde intenso, son frágiles, ásperos al tacto por su epidermis muy silicificada, huecos y articulados; en cada articulación poseen una vaina articulada cerrada, formada por la concrescencia de las hojas escuaniformes de disposición verticilada. Tienen también ramificaciones verticiladas y articuladas.

Sus órganos de reproducción — como en los helechos — son esporas; éstas se hallan encerradas en esporofilos que se agrupan en forma de estróbilo en los ápices de los tallos. Sus esporas se hallan provistas de dos eláteres o elaterios que se cruzan formando 4 paletas a modo de aspa. Estos eláteres son muy higroscópicos, quedan extendidos cuando están secos, pero humedecidos se arrollan sobre la espora. Cuando los eláteres están secos y extendidos cualquier brisa levanta en vuelo a la espora transportándola. Al caer en lugares húmedos la espora germina produciendo un protalo ya masculino o ya femenino portadores de las gámetas. De la unión de ambas gámetas nacen las nuevas plantitas de "cola de caballo". Una mata de Equisetum produce millones de esporas.

El nombre común de "cola de caballo" es aplicado — entre nosotros — también a una gimnosperma (la única) que vive en la flora uruguaya.

Como medicinal es diurética y útil en las enfermedades de riñones e hígado.

Sus tizanas pueden beberse en cantidad sin inconveniente alguno.

Se emplea al 10 por ciento como diurético; también en esta proporción contra arenillas y cálculos de la vejiga.

La infusión de 30 gramos en un litro de agua es eficaz en las enfermedades de los riñones e hígado. La misma da también resultados para lavar la vista en irritaciones.

APIO DE LAS PIEDRAS, ENELDO
Apium leptophyllum (= A. ammi) (fig. 3).

Hierba anual o bienal, de 30 a 60 centímetros de altura, a veces tendida o caída; de tallos y ramificaciones finamente estriados.

Hojas largas de 3 a 8 centímetros, bipinnatisectas generalmente, de segmentos lineales o filiformes.

Flores muy pequeñas, dispuestas en umbelas simples o compuestas; de 2 ó 3 centímetros de largo.

Florece en el verano.

Vive en campos, tierras cultivadas, orillas de caminos, etc., siendo muy común en casi toda la República. Se halla también en Brasil y Argentina.

La infusión de 5 gramos de frutitos — impropiamente llamados semillas — en un litro de agua es excitante. Se usa contra el hipo, en vómitos y como antiflatulenta.

La infusión de ramas y hojas, en la proporción de 10 gramos en un litro de agua aumenta la secreción láctea de las mujeres que crían. La misma es usada para lavar la vista de los niños.

El cocimiento de toda la planta, en la proporción de 20 gramos en un litro de agua, es bueno para lavar úlceras, heridas y erupciones cutáneas.

MASTUERZO MACHO,
BOLSA DEL PASTOR
Capsella bursapastori (fig. 4).

Hierba anual, erecta, de 20 a 40 centímetros de altura, rara vez mayor.


LAMINA 1
COLA DE CABALLO
EQUISETUM
GIGANTEUM
2
PASTO BOLILLA
CYPERUS ROTUNDUS
APIO DE LAS PIEDRAS
APIUM
LEPTOPHYLLUM
3
1
AL

Hojas simples, de forma variable, enteras, dentadas hasta profundamente partidas; las de la base de la planta dispuestas en rosetón y angostadas en pecíolo, las del tallo generalmente sésiles y auriculadas.

Flores blancas, pequeñas, dispuestas en racimos largos cuyo eje se va desarrollando a medida que fructifica; cáliz de 4 sépalos libres y corola de 4 pétalos también libres. Fruto (silícula) obtriangular, escotado en el ápice y de 4 a 6 mm. de largo.

Es originaria de Europa hallándose extendida por casi todo el mundo; en nuestra flora vive a orillas de caminos, veredas y tierras cultivadas principalmente, prefiriendo lugares húmedos o algo húmedos. Aparece a principios o mediados del invierno.

Es usada para combatir catarros, debiéndose emplear la planta fresca; la desecación atenúa sus efectos.

Cocida en vino se usa como calmante de los dolores de vientre y contra flujos y esputos de sangre.

La infusión de toda la planta en la proporción de 30 gramos en un litro de agua actúa con eficacia como secretor de la orina, y la infusión de 50 tiene real acción en las hemorragias, hematurias (expulsión de sangre con la orina) y amenorrea.

MASTUERZO HEMBRA
Coronopus didymus (fig 5).

Hierba anual; sus primeras hojas crecen en rosetón; de éste parten tallos tendidos o ascendentes, largos de hasta 50 centímetros o muy poco más.

Hojas bipinnatipartidas, largas de 5 a 10 centímetros por lo común, con segmentos lineales hasta ovados.

Flores muy pequeñas, dispuestas en racimillos de corto eje; sépalos y pétalos verduzcos.

Fruto (silícula) pequeño, bigloboso y rugoso.

Es especie sudamericana; en nuestra flora es muy común en tierras cultivadas llegando a ser una maleza invernal.

La planta joven, cuando solamente está constituida por el rosetón de hojas es un buen sustituto del berro y hace una buena ensalada.

Como medicinal tiene propiedades astringentes y digestivas. La decocción de 100 gramos de planta fresca en un litro de agua es un buen medicamento contra hemorroides y escrófulas. Fue usada contra el cáncer y la gangrena triturando la planta y extrayendo el jugo que mezclaban con sal y lo aplicaban sobre la parte afectada.

BERRO
Roripa nasturtium-aquaticum (fig. 6).
(= Nasturtium officinale)

Hierba sumamente conocida, acuática o de lugares constantemente húmedos; de tallos tendidos, radicantes y ascendentes; totalmente glabra o casi glabra.

Hojas pinnatipartidas, con segmentos ovales, elípticos, orbiculares o irregularmente cordados, el terminal generalmente mayor. Flores relativamente pequeñas, blancas, dispuestas en racimos terminales que se alargan al fructificar; con 4 sépalos y 4 pétalos libres.

Fruto: silícula larga de 1 a 2 centímetros, con numerosas semillas.

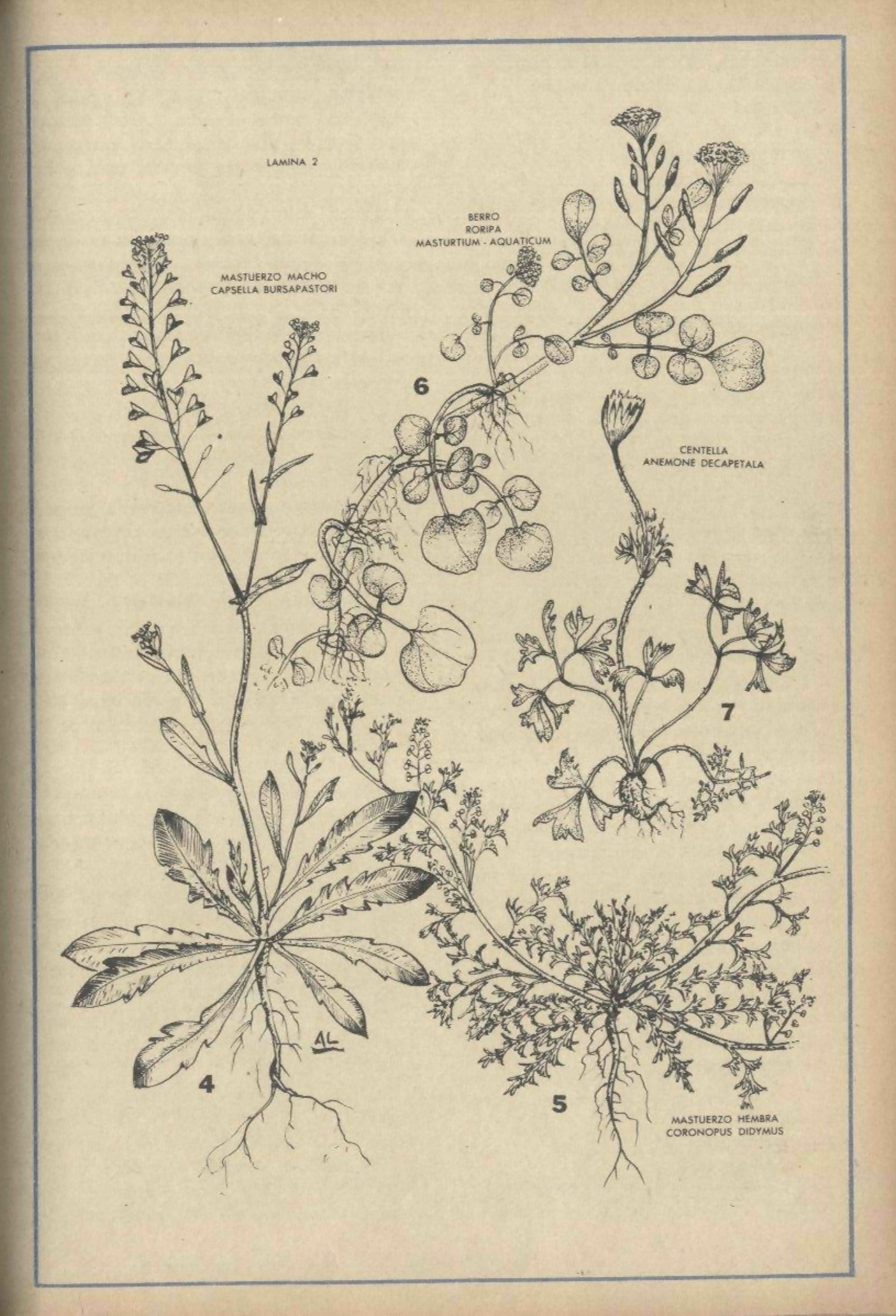
Florece en verano y otoño.

Tiene origen europeo y se halla naturalizada en casi todo el mundo, siendo también muy cultivada y vendida en los mercados de verdura.

Comida en ensalada resulta útil en enfermedades de los pulmones y fortalece el estómago. Se aconseja en la atonía de los órganos digestivos.

Es estimulante y actúa en las secreciones bronquiales.

También es aconsejable su empleo en la diabetes.


LAMINA 2
BERRO
RORIPA
MASTURTIUM - AQUATICUM
MASTUERZO MACHO
CAPSELLA BURSAPASTORI
6
CENTELLA
ANEMONE DECAPETALA
7
AL
4
5
MASTUERZO HEMBRA
CORONOPUS DIDYMUS

El jugo de toda la planta aplicado directamente sobre la piel es empleado en las enfermedades cutáneas.

En la tos convulsa es útil un jarabe preparado con la planta y azúcar en pesos iguales, cocidos en agua al baño de María, agregando algunos granos (frutitos) de anís. Luego de colado se administra por cucharaditas varias veces al día.

CENTELLA
Anemone decapetala (fig. 7).

Pequeña plantita perenne por su parte hipogea, la epigea es anual y puede alcanzar una altura de 10 a 12 centímetros cuando más; al florecer alcanza a más altura.

Hojas de formas muy variables, dispuestas en rosetón basal, pecioladas, largas de 3 a 12 centímetros, con lámina orbicular, reniforme, trilobada hasta tripinnatisecta.

Flores blancas, solitarias, con 10 ó 12 sépalos corolinos (corola ausente), sobre un escapo floral débil, pubescente y provisto de 3 brácteas foliáceas laciniadas.

Fruto: aquenios vellosos o lanosos.

Florece a fines del invierno y principios de primavera.

Vive en campos de toda la República, cerros y sierras. Se halla también en muchos países sudamericanos.

Es planta narcótica y venenosa. Su jugo es acre, rubebasciente y cáustico. Este jugo es empleado contra herpes y para curar llagas de mal carácter.

El manejo de esta especie requiere cuidados por que sólo con el frotamiento se produce la rubefacción de la piel. Tratándose de la cara puede provocar conjuntivitis.

ORTIGA
Urtica urens (fig. 8).

Hierba anual, de 30 a 60 centímetros de altura; provista de pelos urticantes, es harto conocida por el escozor que produce esta clase de pelos.

Hojas simples, opuestas, ovales o elípticas, largas de 4 a 8 centímetros, con grandes dientes en sus márgenes, sustentadas por un pecíolo más corto que la lámina.

Flores muy pequeñas, unisexuadas; las femeninas y las masculinas en la misma inflorescencia; provista de cáliz y sin corola; las masculinas con 4 estambres, y las femeninas con ovario súpero, unilocular y uniovulado, llevando estigma penicilado (en forma de pequeño pincel).

Su frutito es un aquenio.

Es originaria de Europa y se halla en estado espontáneo en muchos países del mundo.

En nuestro medio aparece a principios del invierno a orillas de caminos, al pie de muros, en baldíos, tierras cultivadas, etc.

Posee propiedades diuréticas, depurativas y antihemorrágicas. Se aconseja no usar internamente cocimientos fuertes porque puede causar trastornos sobre la circulación. Sin embargo hay quienes la comen como sustituto de la espinaca.

La decocción de 20 gramos de planta fresca en un litro de agua, usada a cortas dosis, es buena como antidiabética. Las hojas desecadas usadas en infusión resultan anticatarrales.

En la ciática y reumatismo se alivian los dolores batiendo con un manojo de ortigas la parte dolorida hasta producir irritación; aún, puede producir efecto en parálisis.

El zumo de la planta fresca ha dado buenos resultados en las hemorragias internas.

En nuestra flora viven otras dos "ortigas". La "ortiga crespa" (Urtica spathulata) (A) que es netamente indígena de la flora uruguaya, y otra, conocida simplemente como "ortiga" (Urtica chamadryoides) (B), originaria de


LAMINA 3
HINOJO
FOENICULUM VULGARE
9
A
B
CHINCHILLA
TAGETES
GLANDULIFERA
8
10
ORTIGAS
URTICA URENS, U. SPATHULATA Y U. CHAMAEDRYOIDES

América del Norte y extendida por América del Sur. A ambas se les considera con las mismas propiedades medicinales que a la ortiga común.

HINOJO

Foeniculum vulgare (fig. 9).

Hierba grande, erecta, perenne; en nuestro medio se eleva de uno a dos metros; muy conocida por su característico olor.

Hojas alternas, envainadoras en la base, muy dividida, con segmentos filiformes.

Flores amarillas, dispuestas en umbelas compuestas (umbelas de umbélulas) sobre largos pedúnculos, y carecen de involucro e involucelos; de cáliz casi nulo; corola de pétalos muy chicos y libres; estambres 5; pistilo de ovario ínfero, con dos carpelos uniovulados, rematado en dos estilos cortos.

Fruto dividido en dos mericarpos, llamado, a veces, diaquenio; cada mericarpo encierra una semilla.

Florece en el verano.

Especie originaria de Europa; vive en estado espontáneo en muchos países del mundo.

Toda la planta tiene propiedades estimulantes y carminativas. La decocción de su raíz es considerada un excelente diurético. Sus granos (mericarpos), aparte de ser estimulantes, provocan el apetito.

En cólicos da buenos resultados la decocción de una cucharadita de granos, para una taza de té, hervidos por espacio de 10 minutos, debiéndose tomar caliente. En lugar de agua también puede ser usada leche.

Los granos tostados y pulverizados pueden usarse como condimento en algunas comidas, resultando útil contra gases del estómago.

También la infusión de granos, 5 granos en un litro de agua, es usada para lavajes de la vista.

El abuso de las infusiones o las decocciones puede llegar a provocar crisis parecidas a la epilepsia.

CHINCHILLA

Tagetes minuta (= T. glandulifera) (fig. 10).

Planta herbácea, erecta, anual; alcanza una altura de 60 a 100 centímetros cuando se halla florecida. Toda la planta desprende olor penetrante.

Hojas opuestas, pinnatisectas, con 5-15 segmentos lineales o lineal-lanceolados, aserrados, de 2 a 4 centímetros de largo y provistos de glándulas esenciales.

Flores amarillas, dimorfas, dispuestas en capítulos cilíndricos los que se agrupan en corimbos simple o apanojados. Involucro de 1 cm. de altura, compuesto de 4 brácteas soldadas.

Aquenio de color negro.

Florece en el verano extendiéndose hasta el otoño.

Especie de América del Sur. Es común en nuestra flora en campos, orillas de caminos, baldíos, etc.; suele invadir cultivos considerándosele maleza de poca importancia, excepto cuando nace en abundancia.

La infusión de toda la planta en la proporción de 5 gramos en un litro de agua es calmante estomacal y pectoral.

A doble proporción es sudorífica y se emplea contra resfriados tomada caliente al acostarse.

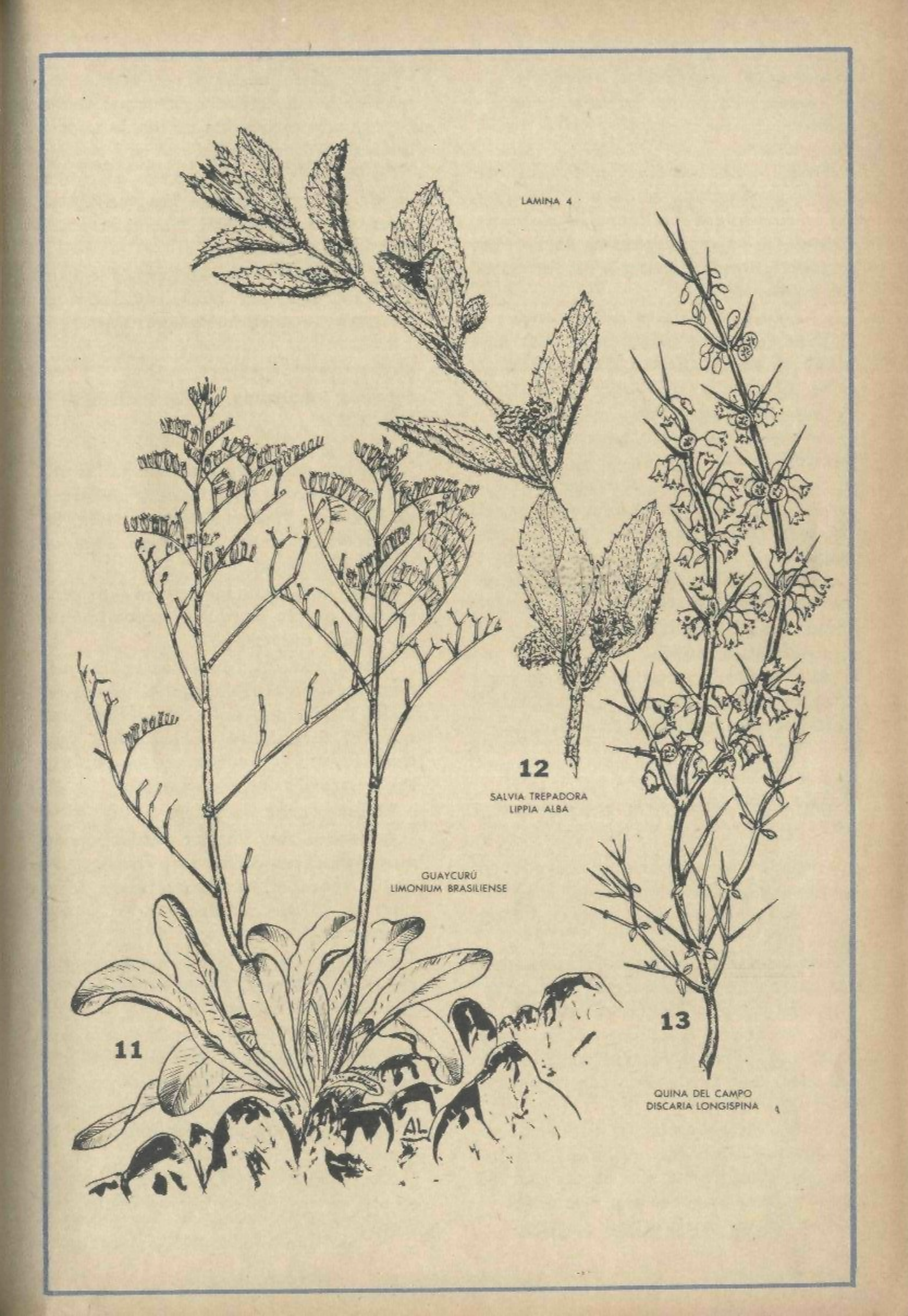
A mayor dosis es purgante y buena contra lombrices debido a su aceite esencial.

Se considera planta nociva para el ganado.

GUAYCURU

Limonium brasiliense
(Statice brasiliense) (fig. 11).

Plantita perenne de unos 20 a 30 centimetros de altura por lo común, a veces un poco mayor. Produce gruesas raíces de color rojizo.


LAMINA 4
12
SALVIA TREPADORA
LIPPIA ALBA
GUAYCURÚ
LIMONIUM BRASILIENSE
11
13
QUINA DEL CAMPO
DISCARIA LONGISPINA
AL

Hojas dispuestas en rosetón basal, largamente espatuladas, obovadas u oblongas, de borde íntegro generalmente, glabras y largas hasta de 15 centímetros.

Flores relativamente pequeñas, de corola gamopétala, azulada o blanquecina, en espigas unilaterales, o desordenada a veces, dispuestas sobre ejes o tallos florales apanojados; brácteas de escaso tamaño.

Florece a principios del verano.

Vive en suelos salobres, en tierra o sobre rocas y peñascos de la costa.

Es originaria de América austral; común en nuestro país.

La decocción de su raíz, en la proporción de 10 gramos en un litro de agua se emplea como astringente y antidiarréico. Se cree que constituye el astringente más poderoso del reino vegetal.

La infusión de 20 gramos de raíz en un litro de agua es usada por la medicina popular para curar úlceras y en la cirrosis alcohólica.

Al exterior, en decocción de 40 gramos en un litro de agua, da buenos resultados para curar llagas y heridas.

SALVIA TREPADORA

Lippia alba (= Lippia geminata) (fig. 12).

Arbusto subvoluble que apoyado en cercos o en otras plantas puede alcanzar una altura de dos metros o muy poco más.

Hojas simples, opuestas o ternadas, ovadas hasta oval-oblongas y elípticas, rugosas y con pilosidad áspera en la cara superior, con nervaduras muy marcadas y con pilosidad suave en la inferior, de borde dentado y cortamente pecioladas.

Flores rosado-violadas, dispuestas en cabezuelas globosas axilares, sostenidas por pedúnculos más cortos que las hojas y con brácteas multiseriadas.

Florece en primavera y verano.

Es indígena de las 3 Américas.

Vive, entre nosotros, en montes ribereños y en cercados principalmente. Se le halla a menudo cultivada en pequeños jardines.

La infusión de 20 gramos de hojas en un litro de agua se usa como nervino, como estomacal y contra catarros.

El cocimiento de 40 gramos en un litro de agua da buen resultado en compresas contra las hemorroides.

QUINA DEL CAMPO

Discaria longispina (= D. febrifuga) (fig. 13).

Plantita muy espinosa, de tallos leñosos, caídos o levantados y de gruesas raíces. Puede elevarse hasta 80 centímetros o muy poco más. Espinas cilíndrico-cónicas.

Hojas pequeñas, menores de un centímetro por lo común y generalmente en escaso número.

Flores blancas dispuestas en racimillos, receptáculo globoso o urceolado (cáliz para otros autores); pétalos pequeños, dispuestos en los sinus; estambres 4 ó 5, opuestos a los pétalos. Fruto: tricoco de poco tamaño.

Florece en la primavera.

Indígena de nuestro país siendo muy común en cerros y sierras; se halla, a veces en suelos arenosos. Vive también al sur del Brasil y en la Argentina.

La medicina popular usa sus gruesas raíces que tienen propiedades astringentes y febrífugas.

La infusión de 30 gramos de raíz en un litro de agua es un excelente remedio contra fiebres intermitentes. En menor proporción, 10 por mil, es astringente, siendo también tónica y estomacal.

El cocimiento de los tallos, al 20 por ciento, se emplea en buches contra los dientes flojos.

Caminito de tierra colorada

por Agustín R. Bissio (1894-1952)

Bissio es tallista extraordinario, intelecto cultivado y alma de primitivo; creador de un género de poesía: la poesía fronteriza: fronterizos los temas, las descripciones, los sentimientos y sobre todo el lenguaje, mezcla de gaucho y de portugués. Este dialecto gaucho brasileño es una cuerda nueva en nuestra lira. — CARLOS ZUM FELDE.

Caminitos de tierra colorada
no los hay donde quiera;
caminitos de tierra colorada
son propios de Rivera.

En las tibias mañanas luminosas
refulgen con su brusco cuesta abajo,
hendiendo las cuchillas arenosas
como un sangriento tajo.

Y parece que baja a sus orillas
todo el oro del sol
convertido en las flores amarillas
de la vulgar y humilde "mariamol".

Como el tiempo se cambian sus matices:
de ocre viejo se impregnan, si garúa,
y la tarde de junio, con sus grises,
su sepia melancólica acentúa.

Y los llenan de baches y de zanjas
el tráfico continuo de los días,
en invierno, camiones de naranjas,
y en verano, carretas de sandías.

En cada madrugada, es cosa cierta,
que el lechero a caballo o en el carro,
chiflando una "modinha" los despierta,
acompasada al chapaleo del carro.

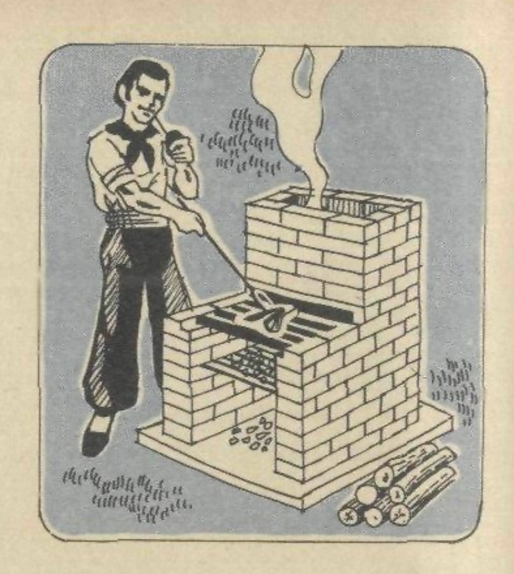
En la modorra de la siesta ardiente
cuando una serie de carretas pasa
lenta y pesada, se oye el estridente
grito del eje que reclama grasa.

Carreteros y bueyes, ya del viaje
de varias leguas, hartos y mohinos,
ante sus ojos, miran el paisaje
esfumarse de rojo en los caminos.

Esos caminos rojos de Rivera,
alfombrados de polvo de ladrillo,
y que la "mariamol" en primavera
se complace en bordearlos de amarillo.

¡Caminitos, caminos de Rivera!

Esta parrilla puede construirla usted



NO HACE FALTA QUE LLENE LA COCINA DE HUMO...

Cuando se vive en el campo, donde sobran el aire y el espacio, es inadmisible llenar la cocina con el humo que inevitablemente provoca la grasa goteante del asado... ¿Pero quién — que sea criollo de ley — puede sacrificar a la comodidad el gusto de una buena parrillada? Sin embargo, todo tiene solución: con ladrillos, cemento y algunas varillas de hierro, ¡hasta usted, señora, puede animarse a fabricar una parrilla como ésta!

Preste atención a nuestras explicaciones.

Necesitará, aproximadamente, 140 ladrillos; 15 ó 22 barras de hierro redondo de 1 ó 2 cm. de espesor por 45 cm. de largo; una barra de hierro ángulo pesado de 45 cm. de largo; una parrilla rectangular de 50 cm. por 40 cm. (también la puede hacer usted con alambre de acero); 2 bolsas de cemento Portland; arena y piedra partida; dos tablas de 15 cm. de ancho por 58 cm. de largo; y otras dos de igual diámetro por 85 cm. de largo.

Para construirla siga fielmente las explicaciones que figuran al pie de cada paso. Observe que primeramente debe hacerse el cimiento donde se erigirá la parrilla; luego, a determinada altura del suelo, se asegurarán las barras que formarán la rejilla para el fuego; y finalmente con el hierro ángulo, se levantará la chimenea casi en la mitad de la superficie dejada para apoyar la parrilla donde se cocinará el asado.

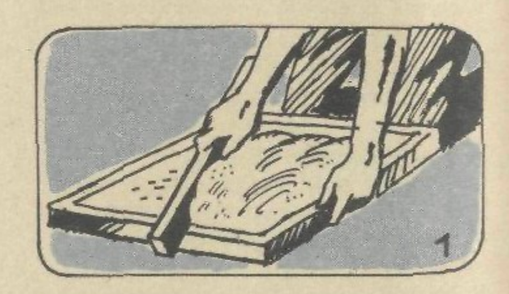


Fig. 1. — COMO HACER EL CIMIENTO: Excave un rectángulo de 7,5 cm. de profundidad en una superficie

de 58 cm. de ancho por 85 de largo. Encuádrelo con los tablones; vale decir, enterrando dichas tablas dentro del rectángulo excavado hasta la mitad de su ancho. Mezcle tres partes de piedra partida con dos de arena y una de cemento, y agregue agua poco a poco hasta que esté chirle pero no corrediza. Vierta la mezcla dentro del marco, nivélela y espere hasta que tome mayor consistencia.

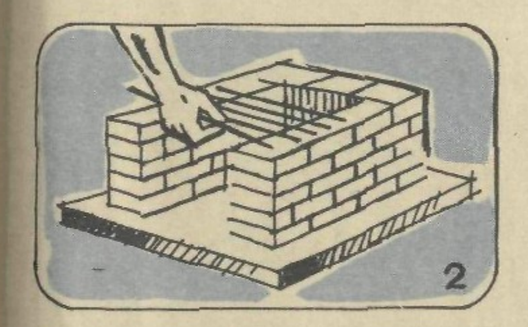


Fig. 2. — COMO COLOCAR LOS LADRILLOS: Levante las paredes de la parrilla paralelamente a los lados del rectángulo, dejando entre éstos una distancia de 15 ó 20 cm. Coloque los ladrillos uniéndolos con una capa no menor de 1,5 cm. de mezcla preparada en la siguiente proporción: dos partes de arena y una de cemento. Para hacer la rejilla donde irá el fuego, apoye sobre las paredes laterales, a partir de la 5ª y 6ª fila de ladrillos, las barras de hierro redondo, separándolas entre sí 2,5 cm. si se destinan a fuego de madera, o 1,5 cm. si se destinan a fuego de carbón.

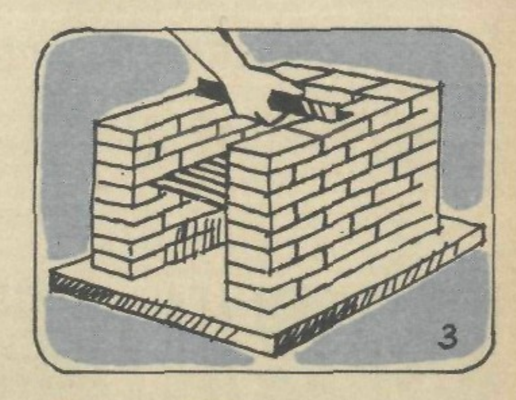


Fig. 3. — COMO CONSTRUIR LA CHIMENEA: Continúe colocando ladrillos hasta tener tres hileras más a contar desde la rejilla para el fuego. Casi en la mitad de la superficie superior que le queda, a 31,5 cm. de distancia de la pared trasera, apoye el hierro ángulo pesado para apuntalar la chimenea. Coloque los ladrillos para formar las paredes, hasta alcanzar 8 hileras. Como las paredes tendrán el espesor de un ladrillo, en el centro habrá quedado formado el hueco necesario para el tiraje de la chimenea. Ahora sólo falta apoyar la parrilla de alambre que usted tejió (u otra cualquiera) sobre la superficie abierta. ¡Y venga la carne para asar!...

Y te enviaré mi canción:
"Se canta lo que se pierde"
con un papagayo verde
que la diga en tu balcón. — *ANTONIO MACHADO*

El ojo que ves no es
ojo porque tu le veas;
es ojo porque te ve.

Para dialogar,
preguntad primero;
después... escuchad. — *ANTONIO MACHADO*

LO QUE DICEN LOS ARBOLES

"Defiéndeme contra los insensatos"

por José Raymundo Leal



Aquella fresca mañana de julio el automóvil se deslizaba por la brillante carretera casi desierta a esa hora. Los campos vibraban de vida a la luz matinal, y las gotas de la reciente lluvia cubrían el césped de perlas resplandecientes al sol. Los postes de los cercados destacan su blancura contra el verdor de los maizales. De trecho en trecho, se erguían filas o pequeños grupos de frondosos árboles; pinos, sauces, pirules y hasta sabinos, reclaman-

do con su vigor el espacio que les pertenecía en la campiña. Ellos me hicieron recordar que acababa de celebrarse el día del Arbol y del Bosque. En mi imaginación empecé a reflexionar cuántos árboles existieron en los campos que aparecían a mi vista antes de que el hombre hubiera venido a robarles su territorio. A la vez empezaron a desfilar ante mi mente tantos distintos tipos de árboles que hubieran podido estar diseminados en las diversas regiones de nuestro país. Aquellos productores de maderas finas en las selvas tropicales; los encinos de las altas serranías que defendían sus laderas de la erosión del viento y de la lluvia; los resecos y torcidos mezquites y huizaches que ofrecían su sombra ante el sol abrasador de las llanuras semiáridas del altiplano; los sauces y sabinos de los bajios, que amorosos siguen el curso de los riachuelos; los fresnos y laureles con sus exuberantes follajes plenos de verdor; todos ellos, sirviendo al hombre en su misión de reguladores de la temperatura y de la lluvia que tanta falta hacía para los sembrados, siendo abrigo de los animales que habitan en los bosques y de las aves canoras que con sus trinos primaverales demarcaban su individual territorio. Pero el hombre en su afán de sacar provecho temporal de la tierra. había sido implacable con esos árboles alterando el admirable balance de la naturaleza, sin pensar en el mañana; y así el hacha destructora había arrasado grandes extensiones de bosque dejando laderas peladas donde siembra raquíticos maizales, dando lugar a su gradual erosión que arrastraba con las lluvias, entonces tormentosas e implacables, toneladas de aquella tierra de la que esperaba su sustento, hasta arrojarla al mar; quedando en su lugar inútiles pedregales.

¿Por qué no despierta el hombre de su insensatez antes de que sea demasiado tarde? Puede utilizar los valles para su actividad agrícola, conservando árboles en sus linderos y caminos, y plantándolos en filas para proteger de los vientos sus sembrados; pero tomando su responsabilidad de reforestar en forma inteligente y racional las grandes extensiones que los árboles necesitan y las reserve principalmente en cerros y lomeríos, para que las generaciones que nos siguen, puedan contar con mejor clima, fauna útil, abundante caza y maderas en producción, y no nos acusen del egoísmo y la ambición que han levantado el brazo armado con el hacha implacable y destructora. A mi mente vinieron entonces las líneas de aquel poema esculpido en uno de los monumentos de nuestro Estado de Guanajato.

"LO QUE DICEN LOS ARBOLES"

Tú que pasas y levantas contra mí tu brazo,
antes de hacerme daño mírame bien:
Yo soy el calor de tu hogar en las noches de invierno, largas y frías.
Yo soy la sombra amiga que te protege contra el sol del estío.
Mis frutos sacían tu hambre y calman tu sed.
Yo soy la viga que soporta el techo de tu casa
soy las tablas de tu mesa, la cama en que descansas,
soy el mango de tus herramientas, la puerta de tu casa
Cuando naces, tengo maderas para tu cuna
Cuando mueres te acompaño al seno de la tierra en forma de ataúd.
Si me amas como lo merezco: Defiéndeme contra los insensatos.

OROGRAFIA DEL URUGUAY

por GERMÁN WETTSTEIN

El mapa que presentamos sintetiza los rasgos dominantes del relieve uruguayo: una ancha faja de terrenos llanos (por debajo de los 100 metros de altura) en el oeste, sur y este; un compacto émbolo de alturas superiores a los 100 metros, que prolonga las formaciones estructurales de relieve existentes en el sur del Brasil.

Se comprende, pues, que la altura media de nuestro país sea aproximadamente de 140 metros sobre el nivel del mar, y que en los mapas regionales o continentales se nos caracterice por nuestra gran uniformidad.

No obstante, un territorio vale para sus habitantes no en cuanto mapa de escala 1 = 1.000.000 (en que un centímetro del mapa es igual a un millón de centímetros); vale por la tipicidad de sus pagos, por los rasgos peculiares de su microgeografía.

Y es allí, a escala del uruguayo-habitante, que nuestro país deja de ser uniforme. Si en un mapa de América del Sur alguien podría suponer a nuestro territorio como una prolongación de la llanura pampeana, basta recorrer unas decenas de quilómetros para comprobar que la sucesión de suaves ondulaciones encierra a cada paso inesperadas variaciones de formas de relieve.

Hay sí extensas llanuras, localizadas, como ya se dijo, en el oeste, sur y este del país, pero mientras las de esta última zona son netamente planas, las otras han sido levantadas con respecto al nivel costero, por movimientos epirogénicos o de báscula. Estos movimientos dieron lugar a la formación de barrancas.

Las llanuras del este las simboliza generalmente el uruguayo medio por los palmares de palma butiá del departamento de Rocha; pero en la zona se dan, además, extensos bañados — reservas de fauna indígena — y paisajes totalmente humanizados como los arrozales de la cuenca de la laguna Merín.

No obstante, la más frecuente ruptura de la uniformidad ocurre en las penillanuras orientales, nombre técnico con que se conoce a los sistemas de ondulaciones o "cuchillas". Ellas no se destacan por la altura, como ocurre en los relieves modernos de las grandes cordilleras, sino por los diferentes microrrelieves aparecidos con el transcurrir de centenares de miles de años, de millones de años.

No todo depende de los materiales constitutivos de esas penillanuras — rocas más o menos resistentes — que dan formas redondeadas en el sur y achatadas en el norte, sino, sobre todo, del trabajo pausado pero persistente del modelado fluvial.

Cada línea de contacto entre los diferentes niveles del relieve — véase especialmente las líneas de los 100 y de los 200 metros — aparece en el mapa como un recortado festón. Es el resultado del trabajo de erosión de los ríos, los arroyos, las cañadas e inclusive los "sangradores" que integran la densa red hidrográfica uruguaya, lamentablemente no utilizada hasta el presente con sentido económico racional. La erosión fluvial fue poniendo **de relieve** a las cuchillas, y éstas a su vez sirven como divisorias de las aguas de lluvia, orientándolas hacia los valles que al ahondarse y ensancharse separarán más y más a las cuchillas entre sí.

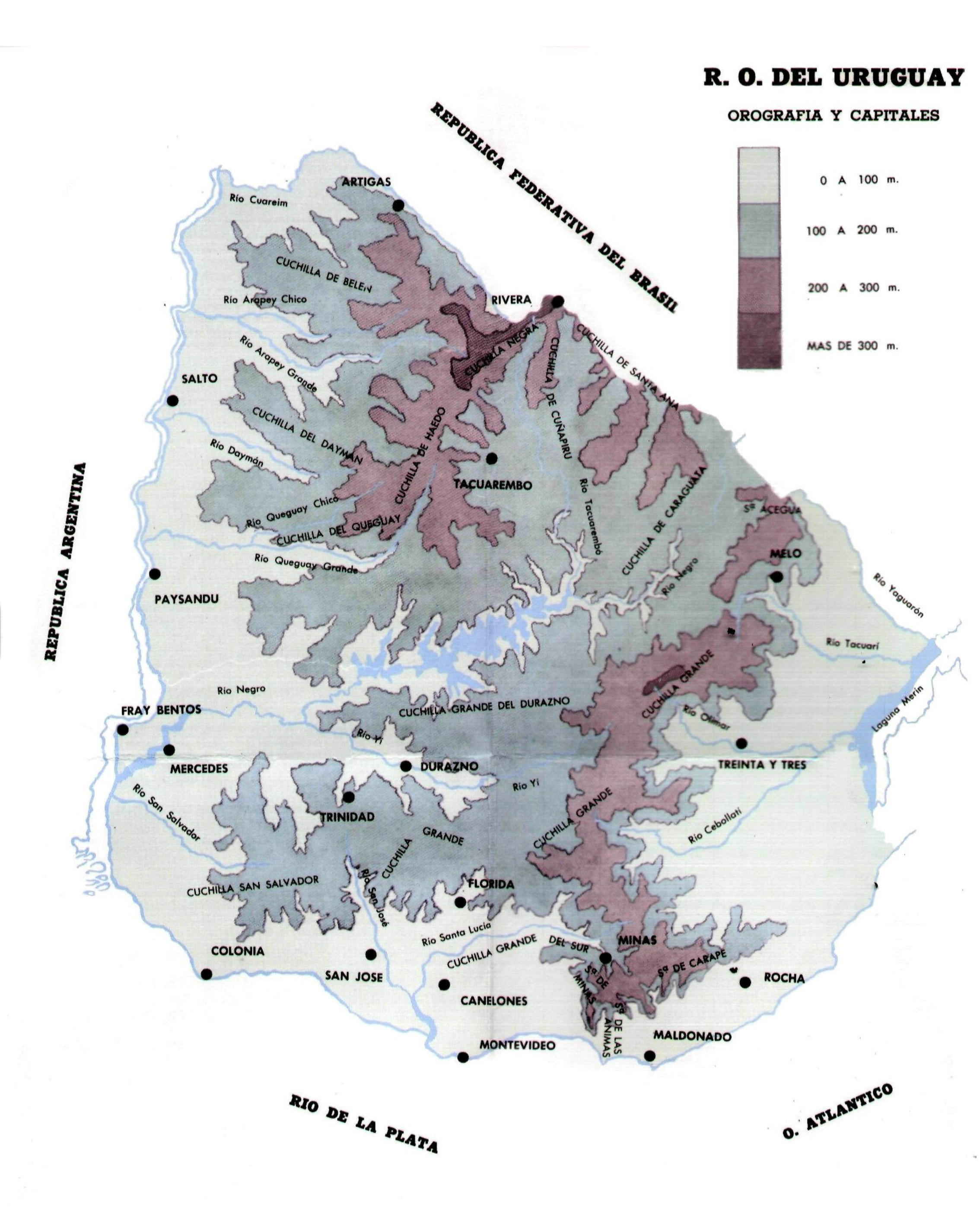
Es en la penillanura — sea **"cristalina"**, es decir, compuesta por rocas graníticas muy resistentes, o **sedimentaria**, formada por areniscas, arcillas o arenas, menos resistentes — donde se dan formaciones tan atractivas como los cerros, las asperezas, los mares de piedra, las abras y las quebradas, las cuevas y las grutas.

Cuando los cerros aparecen alineados y unidos entre sí por sus bases, y con irregularidades más abruptas y escarpadas, estamos en presencia de las serranías, de peculiar encanto sea en el norte (sierra de Tambores con su Valle Edén) o en el sureste (sierra de las Animas y sierra Ballena), para citar apenas algunos ejemplos clásicos.

Errores que comete la gente con frecuencia según CICERON.

1. *La engañosa creencia de que el progreso propio se logra pasando por encima de los demás.*
2. *La tendencia a preocuparse por cosas que no tienen remedio.*
3. *Insistir que algo es imposible porque no podemos lograrlo.*
4. *Descuidar el refinamiento y el desarrollo mental y no adquirir el hábito del estudio y la lectura.*
5. *Obligar a los demás a pensar y vivir como nosotros.*

El hipopótamo tiene costumbres de gran señor. Si alguna noche llega matar a un hombre o una bestia, se abstendrá luego de tocarlos y por ningón motivo los arrastrará hasta el agua; y si hace zozobrar alguna embarcación es solamente porque ella era muy chica y Dios lo ha hecho a él demasiado grande. Nadando demuestra la misma habilidad que el elefante en tierra, y, al igual que éste es manso, perezoso y de buen humor; también es prudente y con frecuencia hace menos ruido y menos remolinos que los vaporcitos de dos toneladas que navegan por el Nilo. Al ver su masa aceitunada e inmóvil tendida entre los peñascos, se le tomaría por uno más que emerge de las aguas, si sus cinco hermosas manchas de color rosa: las de los ojos, los oídos y el hocico, no descubrieran la presencia de un animal o si, de súbito, no se abrieran sus enormes fauces, exhibiendo una hilera de dientes desparejos y gastados, historia visible de sus orgías vegetarianas; sobre su lengua vemos entonces nada menos que la más delicada de las flores que han celebrado los poetas: un nenúfar. — (EMIL LUDWIG, El Nilo, biografía de un río).



Montevideo, noviembre 10 de 1973

LA MUERTE DE LECHONES

DURANTE LA LACTANCIA

por el Ing. Agr. RAÚL ESTEVES
Facultad de Agronomía Cátedra de Suinotecnia

La muerte de los lechones durante la lactancia representa el mayor drenaje de los beneficios que debe soportar la industria porcina. Una revisión de la literatura sobre el tema revela la magnitud de estas pérdidas. Interpretaciones conservadoras de los datos obtenidos ubican las bajas anteriores al destete entre el 30 y el 35 % de los lechones nacidos. Las bajas posteriores al destete varían de 5 a 10 %, lográndose en definitiva, sólo un 60 % de cerdos al peso de marcado en relación a los paridos.

IMPORTANCIA ECONOMICA DE LA MUERTE DE LECHONES

De acuerdo a las normas de alimentación, una cerda gestante come diariamente 2 kg. de ración balanceada y un verraco adulto también 2 kg. diarios. Como la gestación dura en promedio 114 días, el consumo total de la cerda durante la gestación será de 228 kg. (114 x 2). El verraco consumirá durante ese período otros 228 kg.; considerando que un verraco, en promedio, sirve a 10 cerdas se tiene la cantidad de 22,8 kg. (228/10) consumida *por el verraco por cerda en gestación.* Sumando ambas cantidades se tiene 250,8 kg. (228 22,8). A esta cantidad se le debe agregar la ración que consume la cerda hasta alcanzar la edad de reproducción; dividiendo ese valor por el número medio de partos que produce una cerda en su vida útil, se llega a una cantidad de 90 kg. Sumando esa cantidad al subtotal anterior se obtiene 340,8 kg. (250,8 90,0). Dividiendo la cantidad de ración consumida por una gestación por el número *medio de lechones nacidos por parto* — que estimamos en 7 — se obtienen 48,7 kg. Por tanto, por cada lechón que muere o deja de nacer hay una pérdida de 48,7 kg. de ración; si estimamos en $ 60.00 el kg. de ración balanceada, significará una pérdida de $ 2.922 (adaptado de Os Suinos, Luis C. Pinheiro Machado, 1967).

CAUSAS DE LAS PERDIDAS DE LECHONES

Las causas de las muertes de los lechones durante la lactancia son múltiples y no del todo bien conocidas.

Una encuesta realizada por el departamento de Agricultura de EE.UU. evidencia la magnitud de esas pérdidas. En la Tabla 1 se señalan las causas de las muertes según la investigación mencionada, y la importancia de cada una de ellas expresada en porcentaje de cerdos paridos y en porcentaje del total de muertes.

TABLA 1. — CAUSAS DE LA MUERTE DE LECHONES DURANTE LA LACTANCIA

CAUSAS	Promedio sobre el total de lechones paridos en %	Promedio sobre el total de lechones muertos en %
Aplastados por la cerda	15,0	43,0
Nacidos muertos	5,2	15,1
Frío	3,0	8,7
Nacidos débiles	2,2	6,3
Falta de leche	1,5	4,4
Comidos por la cerda	1,1	3,2
Diarreas	0,5	1,4
Enfermedades	0,3	0,87
Atrasados	0,3	0,87
Asfixiados	0,1	0,29
Varios	4,9	14,0
Total	34,4	

Según esta investigación, durante la lactancia se perdió el 34,4 % de los lechones paridos. La mitad de las bajas se deben a aplastamiento de los lechones por la cerda. Le siguen en importancia las muertes causadas por debilidad, diarreas o falta de leche. Pero la observación más importante es que la mayoría de los factores responsables de las muertes de los lechones están en gran parte bajo control del criador y, por tanto, muchas de las pérdidas se pueden evitar. Por ejemplo, los registros de productores eficientes indican que las muertes pueden reducirse a porcentajes inferiores a los señalados. En Iowa (EE.UU.) cierto grupo de productores destetó en promedio 9,2 lechones por camada, con muertes desde el nacimiento hasta el destete de solamente 7,5 % en 1963-64. El número de destetados puede haberse debido al aumento del tamaño de la camada, pero es indudable que el porcentaje de muertes es muy bajo.

En un criadero del departamento de Canelones, cercano a Montevideo, los registros de 742 partos indican una pérdida total predestete del 36 %. Al introducirse ciertas mejoras en el manejo — fundamentalmente en el cuidado de las cerdas antes y después del parto y la atención de los lechones durante los primeros días de vida — esas pérdidas se han reducido al 15 %.

Los registros del rodeo Duroc Jersey de la Facultad de Agronomía señalan: sobre un total de 121 partos de cerdas de primera a quinta parición, el promedio de nacidos por camada fue de 8,77 y el de destetados de 7,6, con una pérdida entre el nacimiento y el destete a los 56 días del 13,3 de los nacidos vivos.

¿CUANDO OCURREN LAS PERDIDAS?

Se han realizado varios estudios para determinar la distribución de las muertes en el tiempo. En la Tabla 2 se resumen algunos de esos trabajos.

De la tabla anterior queda en evidencia que la mayor cantidad de pérdidas ocurre durante la primera semana de vida de los lechones, especialmente durante los tres primeros días.

TABLA 2. — MOMENTO EN QUE OCURREN LAS MUERTES DE LECHONES

Período desde el nacimiento	Porcentaje sobre el total de bajas	Autores
Primera semana	78 %	Estación Exp. Dakota del Norte
Primero y segundo días	75 %	Estación Exp. de California
Primero, segundo y tercer días	52 %	
Cuarto a décimocuarto día	19 %	Universidad de Purdue
Décimoquinto día al destete	14 %	

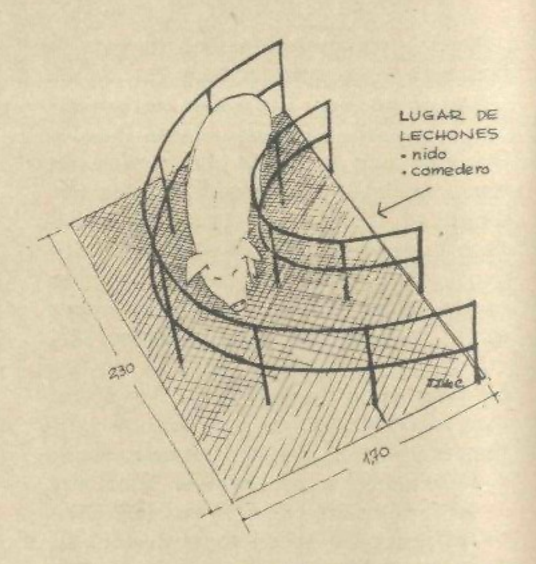
¿COMO EVITAR LA MUERTE DE LECHONES DURANTE LA LACTANCIA?

Escapa a los fines de este trabajo hacer una descripción y discusión de todas las prácticas de manejo referentes a lograr el mayor número de lechones destetados. Nos limitaremos a algunas que consideramos importantes y fáciles de aplicar y de un modo general.

1. Aplastamiento.

Si bien bajo este concepto suelen incluirse lechones que aparecen aplastados, pero cuya causa original de muerte pudo haber sido otra (debilidad, frío, etc.) de cualquier forma, como se vio, es la más importante.

El uso de protectores adecuados incide en gran medida en la disminución del aplastamiento. Las tradicionales barras protectoras colocadas a lo largo de las paredes del local de partos a 25 cm. del piso y 20 cm. de las paredes tiene poco efecto, especial-



Paridera semicircular. Se basa en el mismo principio de la paridera de tubo. La cerda puede echarse sólo con el lomo del lado de la pared. El semicírculo central tiene una fuente de calor: lámpara o cajón.

mente cuando el espacio de la paridera es muy grande. En los últimos años se ha tendido a reducir la superficie interior de las parideras y se han diseñado varios dispositivos que al reducir al mínimo el espacio de que dispone la cerda para echarse y permitir que los lechones puedan escapar con facilidad, disminuyen al mínimo el riesgo del aplastamiento. La figura 1 presenta un esquema de una paridera con dos bastidores móviles de fácil construcción. Los bastidores colocados paralelamente a lo largo de la paridera, separados entre sí 55-60 cm. y a 30 cm. del piso, no permiten que la cerda se dé vuelta y la obliga a acostarse más lentamente; los lechones tienen espacio suficiente para escapar por debajo del bastidor. A medida que los lechones crecen se levantan los bastidores. Después de los 12-15 días se saca uno de los bastidores manteniéndose el otro en forma permanente; de esta forma se crea un área de uso exclusivo de los lechones donde se distribuirá una ración especial para los lechones (ración de preiniciación) a la que no podrá tener acceso la cerda. En las figuras se muestran otros dispositivos y diseños basados en el mismo principio.

2. Enfriamiento.

Obedece a fallas en proveer adecuadas condiciones de abrigo para los lechones. El lechón tiene un sistema termorregulador muy poco desarrollado, por lo que tiene serias dificultades en equilibrar su temperatura cuando la temperatura ambiente es inferior a 25ºC. En trabajos realizados en Indiana (EE.UU.) se observó que las muertes durante los primeros 21 días estuvieron en relación inversa con la temperatura de los locales, tanto en los partos de primavera como en los partos de otoño. (Tabla 3).

TABLA 3. — RELACION ENTRE LA TEMPERATURA DEL LOCAL DE PARTOS Y LA MUERTE DE LOS LECHONES

Temperatura de la paridera Grados centígrados	Número de lechones perdidos por camada
—1 a —10	1,62
10 a 21	1,15
21 a 32	0,29

En estos mismos trabajos se comprobó que cuando los lechones contaron con una fuente de calor adicional en la paridera, las pérdidas de lechones fueron netamente inferior que en los locales sin calor (0,88 frente a 1,37); prácticamente no existieron bajas por enfriamiento cuando se utilizó calor adicional. Es por esta razón que se aconseja proporcionarles a los lechones un ambiente cálido inmediatamente después del nacimiento.

Sobre este punto, el Dr. Derk Kroeske, experto de FAO en producción porcina que recientemente trabajara en el Uruguay como asesor de la Facultad de Agronomía, se refiere en los siguientes términos: "En este país la mortalidad de los lechones es muy alta y los pesos al destete son muy bajos. Es obvio que la mejora del ambiente para los lechones tiene un efecto favorable sobre el número y el peso de los lechones. En general, el alojamien-

to para las cerdas en lactancia con sus camadas están por debajo del standard. Es bien conocido que el lechón, desde el nacimiento hasta las tres semanas de edad tiene necesidades muy altas en cuanto a temperatura ambiente. En el Uruguay las temperaturas diurnas y nocturnas varían muy ampliamente, y normalmente hay fuertes vientos que originan corrientes de aire en las parideras, dando por resultado que dentro de las camadas sean frecuentes la diarrea y la muerte".

"Es cierto que los calefactores eléctricos a infrarrojos se usan con frecuencia pero sin una cubierta o techo bajo por encima del calefactor o lámpara; esto causa corrientes de aire perjudiciales para el lechón y un gasto innecesario de corriente eléctrica. Una solución económica para este problema podría ser la introducción de un sencillo cajón de madera, bien aislado, (nido de lechones), con una pequeña entrada para los lechones y el uso de cama seca en el cajón. Unicamente durante las noches frías y para los lechones muy jóvenes podría recomendarse alguna fuente de calor adicional en el cajón. Un cajón muy simple puede ser un nido de paja con paredes de ladrillos en un rincón de la paridera, con una abertura o gatera para los lechones. El nido tendrá un techo que pueda moverse verticalmente y consistirá en un bastidor de madera y tejido cubierto con una capa de paja y fijado al techo de la paridera con una cuerda", (Véase esquema).

3. Lechones débiles.

La muerte de lechones está directamente relacionada con el número de lechones nacidos débiles. En la Tabla 4 tomada del ya mencionado trabajo de Indiana se señala esta relación.

TABLA 4. — INFLUENCIA DEL NUMERO DE LECHONES NACIDOS DEBILES SOBRE EL TOTAL DE MUERTES DURANTE LOS PRIMEROS 21 DIAS

Número de lechones nacidos débiles	Número de lechones muertos por camada
0	0,72
1	1,94
2	1,66
3	2,40
4	2,79
5-9	4,45

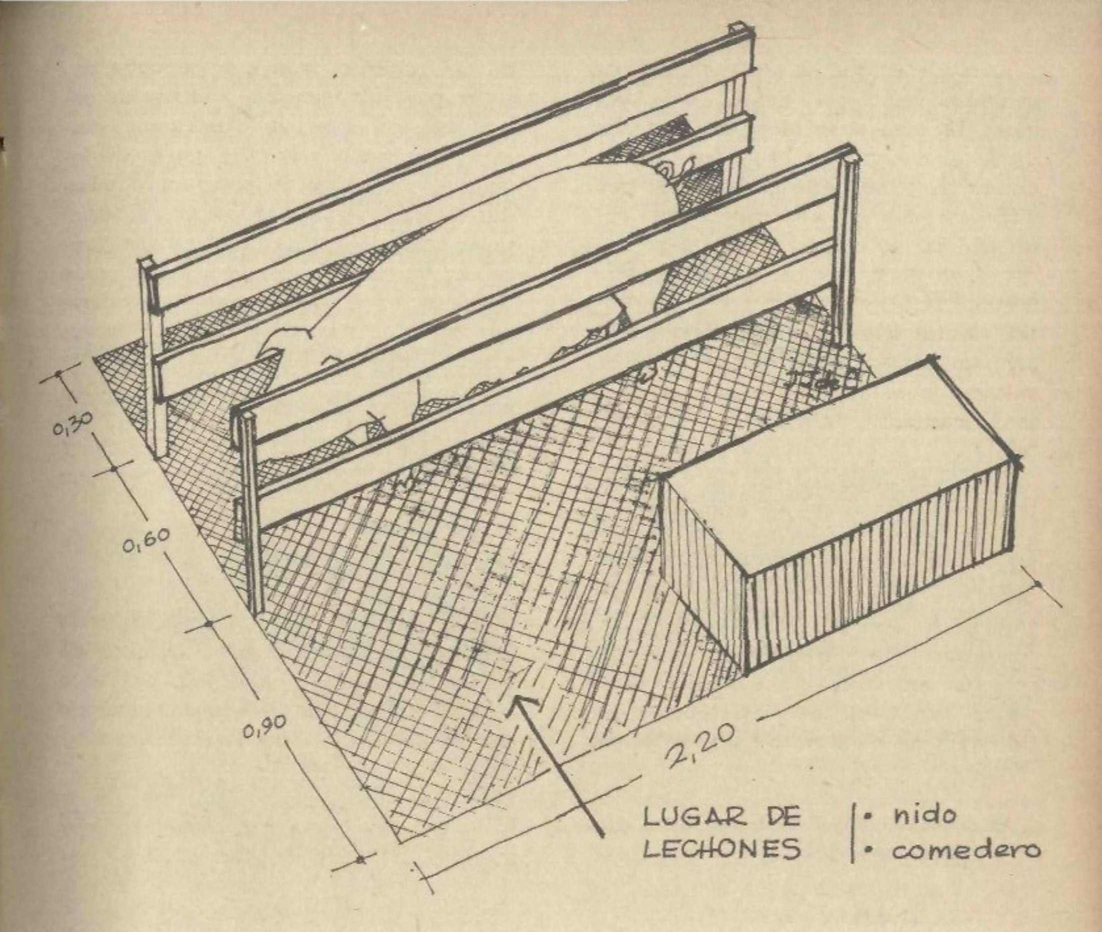
Carrol, Krider y Andrews, citan otro estudio en el que se nota que los lechones más pesados tienen más posibilidades de sobrevivir.

Importa, entonces, lograr el mayor número de lechones pesados al nacimiento. En ello influye en grado importante el buen manejo y la correcta alimentación de la cerda durante la gestación.

4. Falta de leche.

La falta total de leche — periódica o permanente — conocida como agalaxia obedece a varias causas, siendo las más frecuentes las relacionadas con el manejo y la alimentación de la cerda en los días previos e inmediatamente después del parto.

Las cerdas con agalaxia presentan



Paridera de Tubo. Los bastidores protegen a los lechones del aplastamiento. Uno de los bastidores queda en forma permanente durante toda la lactancia; queda así un lugar exclusivamente para los lechones donde se colocará el comedero con ración de pre-iniciación.

las ubres hinchadas y duras; el animal se niega a dar de mamar permaneciendo echado en posición ventral. Cuando se presenta esta anomalía los lechones mueren a los pocos días de nacer. Para evitar estas muertes se ha aconsejado suministrarles diferentes tipos de alimentos en distintas formas. Si bien estas prácticas pueden evitar que se mueran los lechones es más efectivo atacar los orígenes de la agalaxia. Dada la gran cantidad de causas que la pueden provocar es imposible recomendar un tratamiento preventivo que las abarque a todas. Partiendo de la base de que las más frecuentes son las relacionadas con el manejo y la alimentación de la cerda en la época del parto, se sugiere:

a) Suministrar a las cerdas raciones de gestación que contengan suficientes proteínas, minerales y vitaminas.

b) Unos días antes del parto se reducirá la ración, la que deberá ser más laxante; esto se consigue haciendo que el afrechillo constituya la mitad de la ración.

c) En las 12 horas anteriores al parto no se administrará ración, aunque dispondrá de agua a voluntad.

d) No se suministrará ración las 12 horas siguientes al parto; la cerda dispondrá de agua.

e) Se irá aumentando paulatinamente la cantidad de ración hasta llegar al cabo de una semana a la cantidad requerida (5,5 kg. de ración para una cerda con 8 lechones).

f) Suministrar pasto cortado los primeros días del parto.

5. Diarreas. [1]

Existen numerosas causas de diarreas; dentro de las diarreas de los animales jóvenes la más importante es la causada por el bacilo Escherichia coli. El E. coli es un habitante común del tracto digestivo, que supera en mucho en cuanto a poder patógeno a los restantes componentes de la flora intestinal.

Clínicamente la enfermedad se presenta bajo 3 formas:

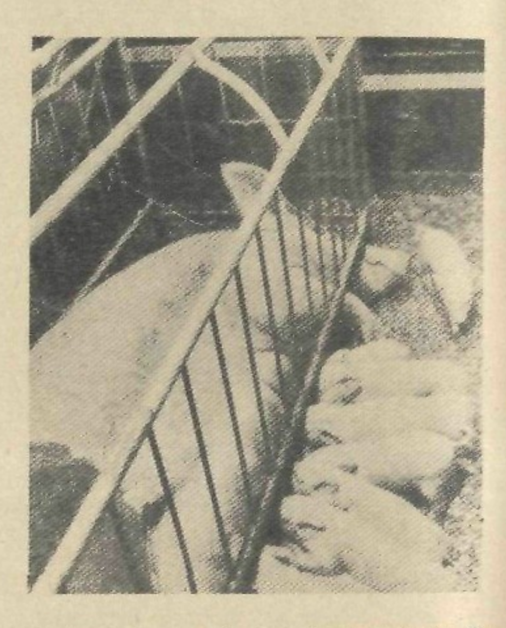
a) Diarrea del recién nacido o diarrea neonatal.
b) diarrea de la leche o diarrea de los 21 días y
c) diarrea del destete.

Diarrea neonatal. Se presenta en los primeros días de vida. Los lechones atacados presentan signos de deshidratación, pierden estado y mueren a corto plazo si no se los trata. Los que se recuperan lo hacen lentamente y no llegan a tener un peso adecuado al destete y permanecen como portadores.

Diarrea de la leche y del destete. Se presentan alrededor de los 21 días de edad y luego del destete respectivamente. Actúan como factores coadyuvantes diversos factores, entre ellos:

— Cambios en la alimentación que modifican las condiciones existentes en el tracto intestinal favoreciendo la multiplicación de E. Coli; estos cambios se producen alrededor de los 21 días cuando los animales comienzan a ingerir otro alimento además de la leche materna y luego del destete cuando comen solamente ración.

— Factores ambientales y de manejo que actúan disminuyendo las defensas del animal, como ser frío y calor excesivos, falta de agua, hacinamiento, castración, etc.



Jaula de Partos. Es el perfeccionamiento de la paridera de tubo. Las jaulas de parto se pueden colocar en locales construidos especialmente o dentro de otros galpones con un mínimo de adaptación.

El diagnóstico más seguro — ayudado por los signos visibles — es el que se hace en el laboratorio, para lo cual es fundamental enviar al centro de diagnóstico (Laboratorio Rubino, en Pando) un lechón vivo con síntomas evidentes, o en su defecto, un cerdo que no tenga más de 6 horas de muerto.

1 El desarrollo de este punto se basa en un trabajo de divulgación más extenso preparado por el Dr. Raúl Schinca, 1971: Fac. Agron., cátedra de Suinotecnia.

Control y profilaxis de las diarreas. En el caso de E. Coli la desinfección ambiental no es tan efectiva como en otras enfermedades; de cualquier manera, una correcta limpieza y desinfección de las parideras reduce el número de E. Coli y también actúa sobre otros agentes que pueden complicar el brote o hacer que éste se desencadene.

Para disminuir el número de E. coli se pueden (y deben) usar drogas y/o antibióticos:

a) Para la cerda:

— Furazolidona en la ración (15 gr. en 100 kg.) desde una semana antes del parto hasta 2 semanas después.

— Terramicina inyectable (1 gr. por cerda) antes del parto; 12 horas sería lo ideal, ó 2 dosis, una antes y otra en el momento del parto o inmediatamente después.

b) Para los lechones:

— Cloranfenicol por vía oral (30 mg.), durante 2 días a partir de las 12 horas de nacido.

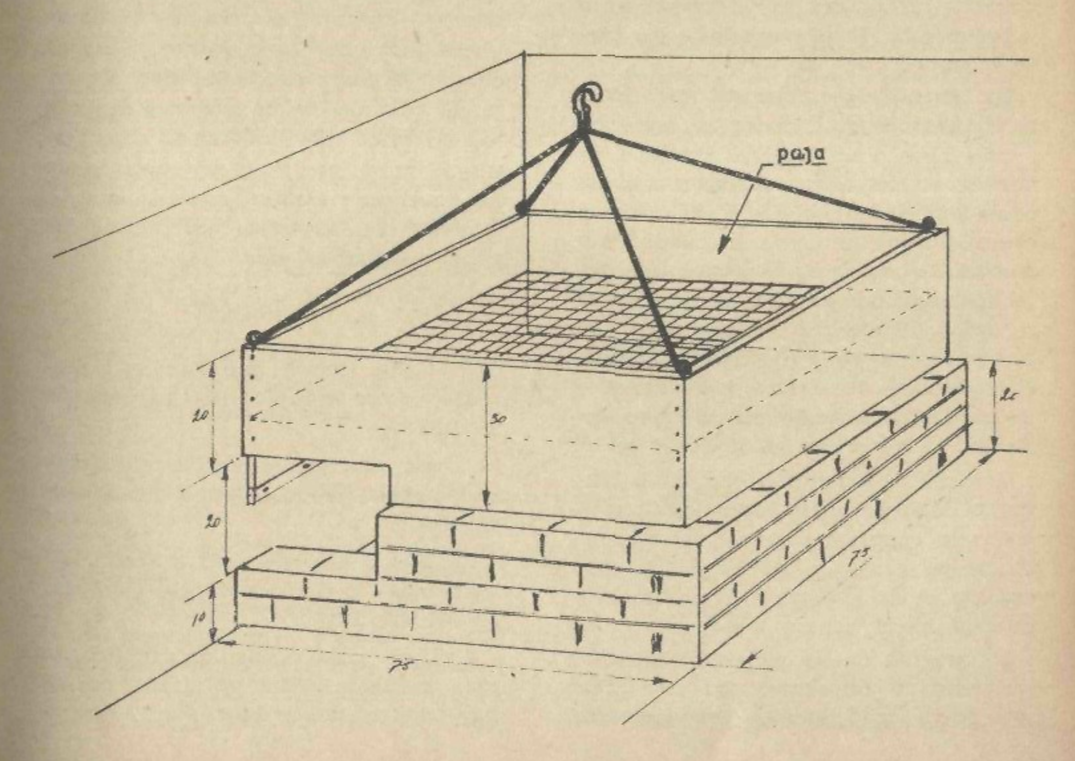
— Eritromicina (pantomicina) intramuscular (5 mg.) luego del nacimiento.

— Estreptomicina por vía oral.

— Furazolidona en la ración de los lechones (15 gr. en 100 kg.) durante dos semanas y media.

Manejo. En cuanto a la diarrea neonatal, de ser posible se estacionarán las pariciones de modo que haya un intervalo entre una tanda y tanda de pariciones de 3 a 4 semanas para evitar que las camadas de mayor edad diseminen E. Coli a los recién nacidos.

Para las otras dos formas de diarreas es necesario evitar el cambio brusco de alimentación, proveyendo a los lechones lo más pronto posible una buena ración de preiniciación (mejor con furazolidona), tomar medidas preven-



tivas respecto a la anemia (véase más adelante) y otras enfermedades; también debe evitarse el desplazamiento de las camadas hacia otro local inmediatamente después del destete; no se mezclarán camadas en lugares pequeños y sobre todo con cerdos de más edad.

Tratamiento. En caso de brotes de enfermedad el tratamiento se llevará a cabo mediante el uso de los medicamentos anteriormente mencionados de acuerdo a las especificaciones que indique el fabricante o de la forma que indique el Veterinario.

6. Anemia nutricional.

Es causada por falta de hierro y cobre. El hierro es un componente esencial de la hemoglobina; el cobre es necesario para el metabolismo del hierro y para la síntesis de hemoglobina. Numerosos trabajos de investigación han demostrado la importancia del hierro y del cobre en el tratamiento y prevención de la anemia de los cerdos jóvenes.

La anemia se presenta principalmente cuando la crianza se hace en confinamiento en locales con piso de hormigón. Los lechones nacen con escasas reservas de hierro y de cobre y como la leche de cerda es insuficiente en estos elementos, a menos que los lechones dispongan de otras fuentes externas, la anemia se produce a las 2 ó 3 semanas de vida. La administración de sales de hierro y de cobre a las cerdas durante la gestación no aumenta las reservas del recién nacido.

Los cerdos anémicos presentan síntomas de crecimiento escaso, indiferencia, pelo rugoso y áspero, piel arrugada, orejas caídas y palidez de las mucosas. Cerdos jóvenes y bien nutridos pueden morir repentinamente.

La anemia de los lechones se puede prevenir de diferentes maneras. Dos métodos tradicionales ampliamente usados han sido, la aplicación periódica de sales de hierro (que normalmente contienen también cobre) en las ubres de la cerda y la colocación de tierra limpia (que contiene comúnmente sales de hierro) en un rincón de la paridera.

En los últimos años se han fabricado preparaciones comerciales de hierro y cobre para la administración oral (tabletas o polvo) o inyectable. En plaza existen preparaciones inyectables a base de hierro-dextrán, que deben administrarse entre los 3 y 5 días de edad; han demostrado ser eficaces en la prevención de la anemia nutricional.

7. Atención de la cerda y de los lechones.

Existen muchos antecedentes sobre el efecto de la presencia del criador en el momento del parto sobre la pérdida de lechones. El promedio de muertes durante las primeras 24 horas puede reducirse a la mitad o menos cuando la cerda es atendida en el parto. El cuidado de los lechones durante los primeros días de vida es otro factor de importancia en la reducción de las muertes; téngase presente que la mayoría de las bajas ocurren en los primeros días de vida.

RESUMEN

1. Cada lechón que muere representa como mínimo una pérdida de $ 2.922.00.

2. La muerte de lechones durante la lactancia puede llegar a cifras considerables.

3. Las causas de esas muertes son numerosas y su importancia cuantitativa diferente.

4. Las causas más importantes de esas pérdidas están en gran medida bajo control del criador, por lo que es

posible disminuirlas considerablemente.

5. El aplastamiento puede reducirse colocando en las parideras bastidores (tubo de parto), jaulas o similares.

6. Las causas de enfriamiento pueden evitarse o disminuirse dotando a los lechones de un ambiente o microclima abrigado.

7. El manejo y la alimentación correctas durante la gestación reduce el número de lechones débiles.

8. La agalaxia puede prevenirse en gran medida cuidando la alimentación de la cerda antes e inmediamente después del parto.

9. Las diarreas pueden evitarse y/o controlarse en base a manejo, higiene y uso de preventivos.

10. La anemia nutricional se previene suministrando a los lechones preparados de hierro.

11. La atención de la cerda en el momento del parto y de los lechones durante los primeros días de vida contribuye a evitar las bajas.

12. En este trabajo no se discuten las prácticas que pueden aumentar el tamaño y el vigor de las camadas.

forma de aplicar MEDICAMENTOS en los animales domésticos

por el Dr. Pedro Luis Bartzabal Bianchi

Entendemos que siempre tuvo fundamental importancia que el productor rural se dedicara convenientemente a sus animales domésticos, pero nunca como hoy esa importancia adquiere el cariz de un factor fundamental dado el alto valor de los animales así como también el de los medicamentos en uso.

Es importantísimo que el hombre de



Fig. 1

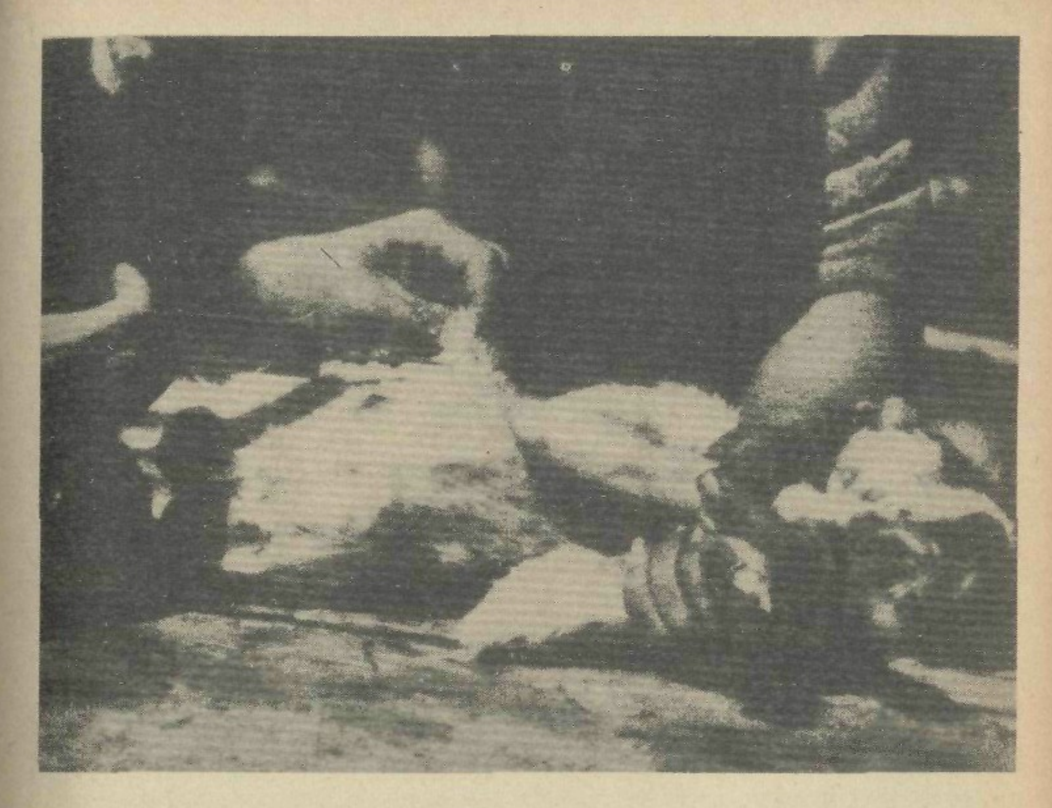


Fig. 2

campo sepa administrar correctamente los medicamentos ya sean preventivos o curativos, para mantener en salud sus animales que en resumen son la riqueza más apreciable del país. Por ello nos permitimos en este breve y simple artículo, generalizar algunos conceptos de cómo usar en forma correcta, según la vía, los medicamentos, en el organismo animal.

Siempre es fundamental que los utensilios o instrumentos utilizados hayan sido debidamente desinfectados, ya sea mediante el hervido o la limpieza con soluciones antisépticas. (Espadol, Pinol, Aseptol, etc., etc.).

En la ciencia Veterinaria como en Medicina Humana prevenir las enfermedades es lo que realmente debe hacerse, tan es así que en nuestro país son varias las vacunas que el ganadero tiene que aplicar con la finalidad de evitar que las enfermedades diezmen nuestra producción y que por la presencia de esas enfermedades, los mercados europeos no se interesan por nuestras carnes. Generalmente las vacunas son de aplicación subcutánea, (figs. 1-2 y 3), para esta aplicación se usan agujas que, aunque no extremadamente cortas son cortas y permiten que el líquido se aloje debajo de la piel.

La zona de aplicación de esta inyección varía según la especie, pero en los vacunos y yeguarizos es de preferencia la zona de la tabla del pescuezo, a ambos lados, donde el tejido subcutáneo es laxo y abundante y permite un pliegue grande realizado con los dedos de la mano izquierda e introduciendo la aguja con la derecha, gene-

ralmente ya colocada en la jeringa, debiendo solamente apretar el émbolo de la jeringa para que el líquido se introduzca y quede en la zona de elección.

Realícese un ligero masaje de la zona.

En los lanares y porcinos la zona de elección es la de entrepiernas en la cara interna de los muslos, zona sin pelo o lana, donde la piel es fina y se puede hacer allí una inyección relativamente abundante.

Siempre es importante tener en cuenta la limpieza de la zona, mejor dicho la desinfección realizada con un algodón mojado en alcohol a 96º, antisépticos diluídos, etc., etc.

Mucha gente de campo acostumbra hacer la inyección detrás de la paleta, escápula, pero conceptuamos que la piel es allí más gruesa y con menos tejido subcutáneo y por tanto más difícil de realizar el pliegue que aconsejamos. Es ésta la vía de elección de aplicación de las vacunas de Aftosa, *Carbunclo, Mancha, Gangrena Gaseo*sa, Septicemia Hemorrágica, Neumonía, etc., etc. La vacuna de aftosa también puede ser administrada, si así viene indicada, para ser aplicada por vía **intradérmica**, que consiste en dejar el líquido administrado alojado en el espesor de la piel; se forma un nó*dulo que para la aftosa se hace imbo*rrable.

En el vacuno la zona de aplicación es detrás de las orejas, en la parte antero superior del pescuezo. Esta inyección se hace con jeringa especial y con aguja muy corta y relativamente fina.

Inyecciones intramusculares. — Vía ésta de preferente aplicación de anti-

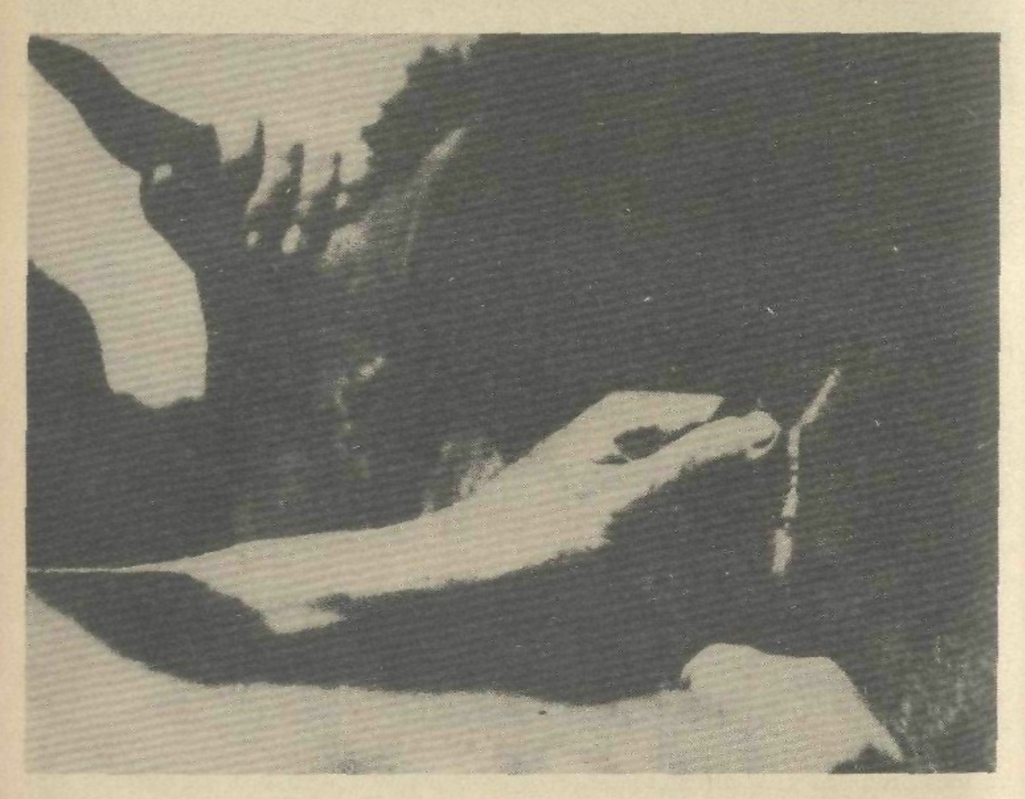


Fig. 3



Fig. 4

bióticos hoy tan frecuentemente utilizados en los animales domésticos.

Las zonas de aplicación de estas inyecciones son las de las grandes masas musculares: la grupa, las nalgas y la tabla del pescuezo.

La inyección se realizará con aguja larga, la que se introducirá en la masa muscular con un golpe brusco, después de desinfectar convenientemente la zona. Fundamental precaución debe ser la del hervido de la jeringa y aguja a utilizarse para evitar la introducción de infecciones, así como también conviene que la inyección sea realizada en la parte más declive de la zona. Frente al uso de un medicamento que se ignora cómo se comportará en ese organismo, se evitan con estos cuidados posibles accesos e infecciones que crean un foco profundo y de difícil posterior abordaje.

Inyecciones intraperitoneales. — En los vacunos y los rumiantes en general se pueden administrar inyecciones de mucho volumen: 100, 500 ó más centímetros cúbicos; el medicamento de elección para esta vía es el gluconato de calcio, que se administra con facilidad mediante un sencillo aparato que consta de un tapón perforado doblemente, adosado a una pera de goma que se adapta al mismo cuello del frasco de calcio. Esta inyección se hace en el vacío derecho, zona delimitada por el ángulo del anca, huesos de la aguja (vértebras lumbares) y a la última costilla. El lugar se enmarca en una forma práctica a un través de mano de estas referencias anatómicas. También se introduce la aguja con un golpe fuerte luego de haber realizado la asepsia de la región con un algodón embebido en antiséptico.

Inyecciones intravenosas: Fig. 5. — La vena de elección para introducir el medicamento depende de la especie, pero normalmente en los grandes animales es la yugular, vena ésta que se desplaza a poca distancia del borde inferior del pescuezo en lo que se llama la gotera yugular, delimitada hacia arriba por las masas musculares del pescuezo y hacia abajo por la tráquea. La práctica de la inyección es sencilla y debe ceñirse con relativa fuerza la base del cuello con un sobeo o lazo corto, quedando entonces, ingurjitada la vena yugular, que con la aguja colocada en la jeringa, se aborda entonces con facilidad; la aguja de mediana longitud y grosor. Es una forma frecuente de administrar sueros y calcio, tomando como precaución fundamental no introducir los líquidos fríos, ni tampoco la introducción de aire, cosa que puede acarrear lamentables desenlaces. Con estas indicaciones hemos tratado de describir las formas prácticas de aplicar las inyecciones más frecuentes en los distintos ganados y dejamos para otro artículo otras formas de administrar los medicamentos con la buena intención que siempre son conocimientos de interés en el medio rural.



Fig. 5

Piénsese lo que se quiera de la colonización española; acháquensele cuantas críticas sean de justicia; pero lo cierto es que España fue nación colonizadora en altísimo grado. Los resultados lo proclaman. Países muchas veces mayores que Europa han entrado en la civilización occidental, gracias a España; fuera de la península, que cierra el Mediterráneo, docena de millones de hombres hablan la lengua española. La marca española más o menos modificada, queda señalada en una gran parte del globo. España será el único pueblo colonizador que ha sabido conservar, elevar y asimilarse a los indígenas. En el continente americano realizó obra perdurable, no siempre en provecho propio, siempre en provecho de la civilización general, fundando jóvenes y vigorosas naciones que tienen asegurada la vida y el progreso. Eso es mérito grande. Ha sido, a pesar de todas sus faltas, "magna parens virum", madre fecunda de hombres. — LEROY-BEAULIEU.

Uruguay es palabra de pájaro o idioma del agua,
es sílaba de una cascada, es torrente de cristalería,
Uruguay es la voa de los frutos en la primavera fragante
es un beso fluvial de los bosques y la máscara azul del Atlántico.

PABLO NERUDA

organografía de nuestras plantas

MONOGRAFIAS

por Atilio Lombardo

IMPORTANCIA DE LA MORFOLOGIA

No presentamos aquí un tratado sobre organografía, sino una selección de plantas en las que la organología vegetal de nuestro medio encuentra sus mejores representantes. A muchas le sumamos la utilidad que se le reconoce por sus propiedades medicinales, sus valores ornamentales, etc.

La selección la forman plantas indígenas, plantas de otras floras subespontáneas en nuestro medio y plantas cultivadas en el país.

Al observar una planta aparecen, principalmente, ante nuestros ojos sus colores y sus formas, sus órganos visibles. Si bien es el color lo que más se destaca, poco a poco descubrimos que la forma resulta más importante para reconocer a un vegetal. El estudio de las formas de los órganos vegetales da como resultado los caracteres de las plantas, y son estos caracteres los que definen las especies, los géneros, las familias, los órdenes, etc.

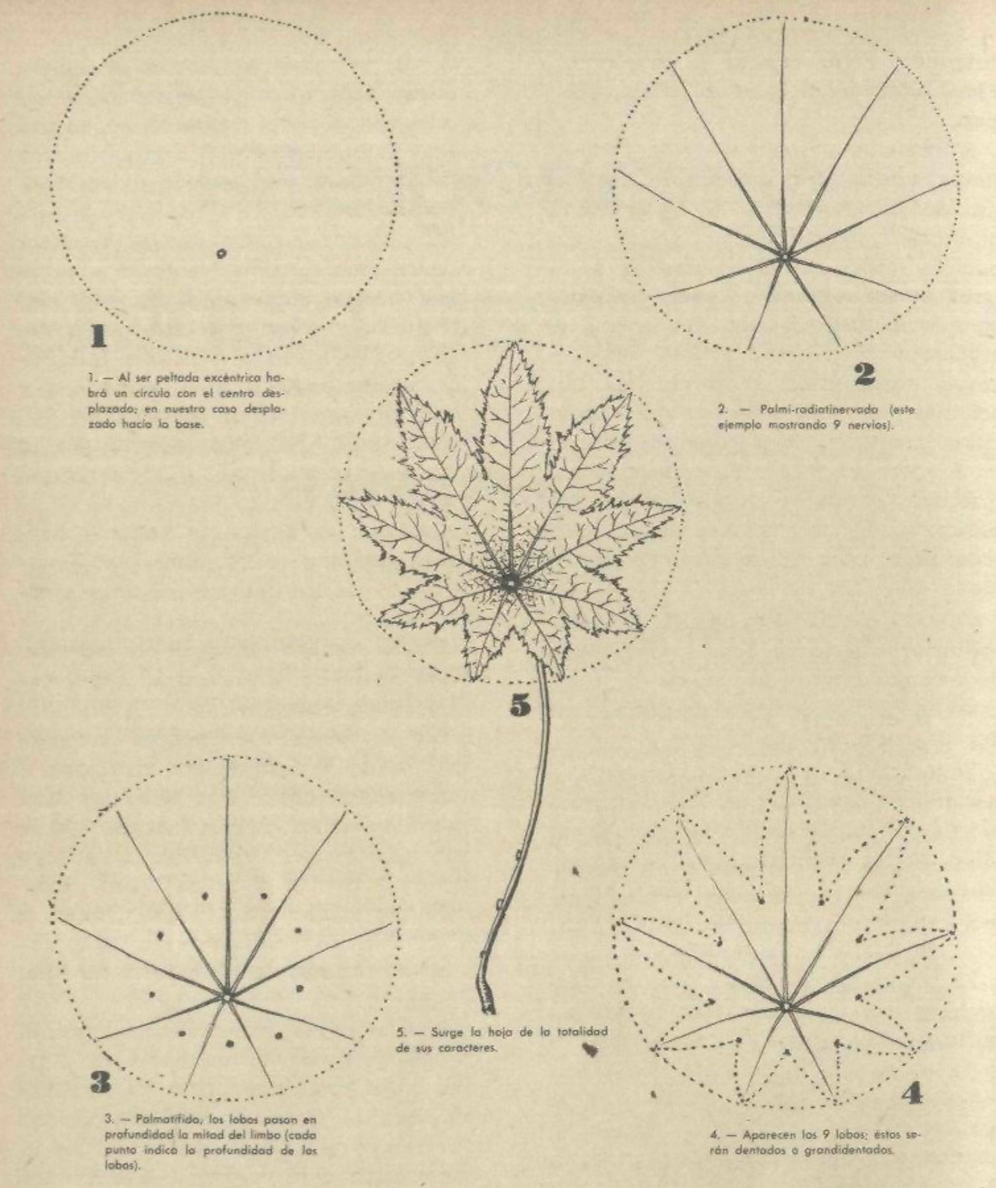
La organología vegetal describe los órganos de las plantas. Cuando se refiere a órganos que vemos con relativa facilidad, la llamamos morfología externa o macroscópica; si se estudia y describe a la planta interiormente, encierra a la morfología interna o microscópica, que es la anatomía.

Aunque el término "planta" nos da la idea de algo concreto y bien conocido, resulta difícil definirla. Se acentúa la dificultad si tratamos de definir una especie cuando desconocemos la morfología.

La morfología macroscópica o externa no sólo se basa en la forma de los órganos, sino en su número, consistencia, posición, disposición e indumentos. Si una planta es descripta verbalmente por quien conoce morfología botánica se hace posible armar mentalmente sus características y revelar su identidad.

Podemos hacer una demostración gráfica, simple, validos de los caracteres de una hoja. Tomémos, por ejemplo, la del "tártago", **Ricinus communis**, planta abundante y muy conocida.

Estos son sus caracteres: 1º: peltada excéntrica; 2º: palmi-radiati-nervada, con 9 a 11 nervios principales por lo común; 3º: palmatífida, con 9 a 11 lobos generalmente (tantos como nervios); 4: lobos largamente ovados, den-



1. — Al ser peltada excéntrica habrá un círculo con el centro desplazado; en nuestro caso desplazado hacia la base.

2. — Palmi-radiatinervada (este ejemplo mostrando 9 nervios).

5. — Surge la hoja de la totalidad de sus caracteres.

3. — Palmatífida, los lobos pasan en profundidad la mitad del limbo (cada punto indica la profundidad de los lobos).

4. — Aparecen los 9 lobos; éstos serán dentados o grandidentados.

tados o grandidentados y agudos: 5º: pecíolo muy largo, el que lleva algunas glándulas.

Véase lámina 1.

La morfología botánica es capaz de resolver problemas de sistemática sin que sea preciso recurrir a ciencias afines. Muchas veces, simples caracteres definen a los géneros y a las especies.

Los siguientes son caracteres organográficos que definen al género **Cupressus** (los cipreses): "Hojas escuamiformes. Conos maduros de escamas peltadas, valvares, con numerosas semillas irregulares en cada una".

La descripción hace al género; toda especie que entre en su descripción pertenecerá a él.

Plantas cuya inflorescencia e infrutescencia sea un sicono (higo) pertenecerán al género **Ficus** (hay 800 especies); son comunes entre nosotros, la

"higuera" **Ficus carica:** el "higuerón", **Ficus monckii;** el "gomero" **Ficus elastica.**

El conocido "jacarandá", de vistosas flores azules, queda definido por los siguientes caracteres: "Hojas opuestas, bipinnadas, multiyugadas; folíolos pequeños, íntegros". Estos simples caracteres de la hoja no definen a ningún otro árbol que viva en nuestro medio autóctono o cultivado. Una conífera *cuyas hojas estén representadas por* acículas (agujas) dispuestas en hacecillos con vaina basal, por lo general en número de 2, 3 ó 5, y cuya infrutescencia sea un estróbilo (cono) con escamas persistentes, biovuladas, pertenecerá al género **Pinus** (pino) que engloba unas 120 especies.

Cuando la conífera tenga acículas solitarias, sin vaina basal y estróbilos de escamas biovuladas que se desintegran en la madurez, ha de corresponder al género **Cedrus** (cedro).

Todo árbol con estos caracteres: Flores dioicas o polígamas, de cáliz nulo o 4-fido y corola nula o con 2 a 6 pétalos apenas soldados; dos estambres; fruto sámara y hojas opuestas", pertenece al género **Fraxinus** (los fresnos), que encierra más de 50 especies.

El género **Eucalyptus** tiene 500 especies y 138 variedades. Estos son sus caracteres genéricos: "Arboles de hojas simples. Flores con numerosos estambres protegidos por un opérculo que se supone la suma de sépalos y pétalos soldados; ovario ínfero incluido en el tubo del cáliz, 4-5 locular, con numerosos óvulos; estilo único". Todo árbol que encuadre en tal descripción será una especie de **Eucalyptus.**

Se pueden citar numerosísimos ejemplos.

ORIGEN DE LOS NOMBRES CIENTIFICOS

En general, son palabras latinas o griegas latinizadas; otras veces, apellidos de personas a quienes se quiere honrar dedicánles el género o la especie descubierta; también se utiliza como definición habitat o medio donde vive la planta, las regiones, países donde abundan, etc.

El nombre genérico puede describir alguna particularidad común a todas sus especies, como en **Eucalyptus** del griego **eu** = bien y **kalyptra** = tapadera, refiriéndose al opérculo que cubre, *protegiéndolos, a los estambres y* al pistilo mientras se desarrollan.

Sagittaria, del latín **sagitta**, por la forma de saeta o sagita de la lámina foliar.

Callistemon, del griego **kallos** = hermoso y **stemon** = estambre, por la vistosidad que los caracteriza en sus especies.

Ficus, nombre latino de la higuera.
Passiflora: ver "mburucuyá" (aparecerá en otras entregas).

Los siguientes son apellidos de personas a las que se quiere distinguir y homenajear; sufren por lo común una ligera modificación, se les agrega la terminación **ia.** Tillandsia, el género de los "claveles del aire", está dedicado por Linneo, autor del género, a Elías Tillands, sueco que en 1673 publicó el catálogo de las plantas de Abo, Finlandia.

Bauhinia, el género de la "pezuña de vaca", dedicado también por Linneo, a los botánicos suizos Juan y Gaspar Bauhin, del siglo 16, muy unidos o célebres por igual, en razón de la característica de las hojas (dos folíolos íntimamente soldados).

Zantedeschia, género del "cartucho"; su autor, Sprengel, lo dedicó al médico y botánico italiano Francesco Zantedeschi quien escribió sobre plantas en 1825.

Los nombres específicos pueden también *describir alguna particularidad* de las plantas que los llevan, como **rhombifolia** en "sombra de toro", refiriéndose a la forma de sus hojas;

coerulea, en "mburucuyá", refiriéndose al color cielo de la corona de la flor; **uniflcra**, en "pitanga", por sus flores solitarias; **arvensis**, refiriéndose, en "corregüela", a que es especie que invade los campos cultivados; o indican países o regiones de donde son originarias como **aethiopica** de Etiopía, en "cartucho" **africanus**, **montevidensis** en "agapanto" y en "saeta del agua".

Cuando el nombre específico responde a la intención de honrar a alguna persona (como en el caso de **Baccharis gibertii**, dedicado a Ernesto Gibert, francés que herborizó en nuestro país e hizo el primer catálogo de plantas uruguayas en la década de 1880) se pasa el apellido al genitivo. **Opuntia arechavaletae** es un nombre dedicado al autor de "Flora uruguaya", José Arechavaleta. **Opuntia canterae** fue así denominada por el propio Arechavaleta en homenaje a Cornelio Cantera, amigo de las plantas en el Uruguay, quien se ocupó intensamente, a fines del siglo pasado de difundir aquí y en el extranjero, el conocimiento de las plantas indígenas ornamentales.

Plantago berroi, es un "llantén" dedicado a Don Mariano Berro por el botánico alemán R.K.F. Pilger. Los ejemplos podrían multiplicarse. Suman millares las plantas que llevan nombre de personas en reconocimiento de sus méritos y labores.

MONOGRAFIAS

CEIBO (Lám. 2).

Generalidades: Arbol indígena, algo corpulento. Se eleva, por lo común, de 6 a 10 metros; excepcionalmente, puede alcanzar una altura hasta de 20 metros. En la costa platense vive en forma de arbusto sin dejar por ello de florecer hasta con cierta abundancia. Es espinoso y su tronco presenta corteza persistente y asurcada. Es también



indígena de Argentina, Brasil y Paraguay. La del "ceibo" fue elegido por nuestro país y por la Rep. Argentina como "flor nacional".

Madera: es blanda y muy liviana; tiene escasos usos.

Usos medicinales: El cocimiento de la corteza (30 gramos en un litro de agua) se usa como astringente para curar heridas. A la parte más interna de la corteza, empleada en infusión, se le atribuyen propiedades hipnóticas. Con la corteza y las flores se puede preparar un bálsamo que suaviza dolores musculares y reumáticos. En sus brotes tiernos el "ceibo" contiene sustancias que mitigan la sed.

Cultivo y valor ornamental: Como adorno, resulta muy indicado en su época de floración, noviembre y diciembre, debido a la vistosidad de sus flores rojas.

Aunque en estado silvestre habita suelos bajos y húmedos, en el cultivo vive bien en casi todo terreno. Se multiplica fácilmente mediante semillas.

Durante su juventud sufre mucho las heladas.

Nomenclatura y morfología: Su nombre científico es **Erythrina cristagalli:** familia Leguminosae, y sus caracteres los siguientes:

Hojas: alternas, trifolioladas; folíolos (2) elípticos u ovados, largos de 5 a 10 cm., de ápice agudo y a veces con aguijones (1) en su nervio medio (cara inferior); pecíolo (4) largo, con algunos aguijones; estípulas (5) pequeñas, *lineales; peciolulos (3), cortos.*

Flores: rojas generalmente, vistosas, largas de 4 a 5 cms., dispuestas en una inflorescencia racimosa de eje (8) grueso y espinoso (con aguijones); pedicelos (9) de unos 2 cm. **Cáliz:** (11) ovoide-truncado, rojo, con dos bractéolas (10) en su base. **Corola:** de 5 pétalos, papilionada; estandarte (12) grande, las dos alas muy cortas y ocultas o semiocultas en el cáliz, carena (13) más corta que el estandarte, envolviendo a estambres y pistilo. **Estambres:** diez, nueve soldados en tubo y uno libre o semi-libre (6) (estambres diadelfos). **Gineceo:** encerrado en el tubo estaminal; de ovario súpero, lineal, estipitado, monocarpelar y con varios óvulos; estilo corto y estigma pequeño.

Fruto: legumbre subcilíndrica (7) algo torulosa (con ceñiduras), curvada, larga de 8 a 15 cm. o a veces más, con varias semillas reniformes.

El género **Erythrina** tiene poco más de 100 especies que viven en regiones tropicales del globo. En nuestro país sólo existe la especie que describimos y una variedad, **E. cristagalli** var. **leucochlora,** que vive a orillas del río Cebollatí en "La Charqueada", *departamento* de Treinta y Tres.

BARBA DE VIEJO o CABELLO DE ANGEL (Lám. 3).

Generalidades: Trepadora que vive en nuestros montes sobre árboles y arbustos; de tallos alargados, estriados, que alcanzan a medir 10 metros o poco más. Al carecer de zarcillos emplea, para trepar, el raquis de sus hojas (1) y aun sus peciolulos, los que retuerce en movimiento envolvente. Es fácil hallarlo en casi todos los departamentos de la República.

Usos medicinales: Las decocciones de toda la planta, en la proporción de 10 gramos en un litro de agua, se usan como diuréticos. También da buenos resultados contra las afecciones cutáneas. *Las hojas frescas cuntundidas se* usan contra las mordeduras de las víboras, aplicadas sobre la herida, aunque la planta tiene propiedades vesicantes y puede formar ulceraciones. El principio activo reside en la clematina, sustancia ligeramente alcalina, soluble en el agua, insoluble en el alcohol absoluto y no así en alcohol acuoso.

Cultivo y valor ornamental: Puede ser usada para cubrir glorietas y tejidos; sus flores tienen escasa vistosidad, pero los individuos fructificados son decorativos por los grupos de áquenios coronados por los estilos persistentes, alargados y plumosos.

Nomenclatura y morfología: Su nombre científico es **Clematis montevidensis,** familia Ranunculaceae, y sus caracteres son los siguientes:

Hojas: Opuestas, glabras (lampiñas, sin pelos) o subglabras; biyugado pinnadas con impar; yugo basal (5) trilobulado o ternado 3-foliolado, lo restante comúnmente lobados o grandidentados, a veces íntegros; el largo de los folíolos varía entre los 2 y 7 centímetros.

Flores: unisexuadas o bisexuadas (monoicas, dioicas o hermafroditas), blancas, de 10 a 25 mm. de diámetro, dispuestas en cimas paucifloras; pedúnculos largos. Brácteas (4), muy semejantes a hojas simples. **Cáliz:** compuesto de 4 sépalos (2) libres y de prefloración valvar, densamente pu-

bescentes (pelos finos y cortos) en la cara externa, blancos interiormente, caducos. **Corola:** nula. **Estambres:** numerosos, de filamentos alargados.

Gineceo: apocárpico, compuesto de numerosos pistilos (3) con ovario unicarpelar y uniovulado; con estilo y estigma pubescentes.

Fruto: compuesto de numerosos aquenios, con el estilo persistente, muy alargado y plumoso, de color grisáceo-blanquecino.

El género **Clematis** tiene unas 300 especies, distribuidas por casi todo el globo.



BARBA DE VIEJO O CABELLO DE ANGEL

ACACIA NEGRA (Lám. 4).

Generalidades: Arbol robusto, de mediano porte, follaje persistente y más o menos denso y de color verde claro. Tronco derecho, de corteza rugosa y persistente.

En individuos adultos, el follaje se compone de filodios (1) - (raquis y pecíolo aplanados en forma de hoja simple). La planta joven posee hojas bipinnadas (bicompuestas) (2); un año después de nacida, comienzan a aparecer los filodios, pudiéndose ver en la planta hojas netamente bipinnadas, filodios netos, bipinnadas dando comienzo al aplastamiento del raquis (3), filodio con uno o dos yugos (7) terminales y otras transiciones.

Madera: es valiosa cuando se requiere resistencia, dureza y duración. Excelente como leña.

Cultivo y valor ornamental: Tiene valor ornamental por su follaje. La floración, que se produce en agosto y setiembre, de cierta vistosidad, poco aporta a su valor decorativo, aunque sus legumbres, durante su dehiscencia, destacan el colorido rojizo de los funículos que rodean a las semillas. Es buen árbol para abrigos, para formar pequeñas avenidas o para sombrear carreteras, pero se le utiliza poco. Muy resistente a las sequías.

Nomenclatura y morfología: Su nombre científico es **Acacia melaxoxylon**, familia Leguminosae, y sus caracteres son:

Hojas: El follaje en plantas adultas está compuesto por filodios (1), son coriáceos o subcoriáceos, lanceolados hasta falcado-lanceolados, de 5-12 cms. de largo, con varios nervios principales.

Flores: De color amarillo pálido, dispuestas en cabezuelas (4) de poco diámetro, *las que a su vez se disponen* en inflorescencia apanojada o ya racimosa; cáliz y corola pequeños; estambres numerosos, salientes, que dan colorido a las cabezuelas.

Fruto: Legumbre (o vaina) (5) aplanada y recurvada o cerrada en círculo, de color castaño; semillas (6) negras, rodeadas de un funículo rojizo.

El nombre genérico de **Acacia** es usado como nombre común para designar otras plantas que no corresponden a este género ("Acacia blanca"

n. c. de **Robinia pseudacacia.** "Acacia roja o Acacia de bañado" n. c. de **Sesbania punicea**, etc.).

Hay alrededor de 500 especies de Acacia. Tienen origen australiano, africano y americano.



CLAVEL DEL AIRE (Lám. 5).

Generalidades: Este nombre común es aplicado a varias especies del género **Tillandsia**; tratamos aquí la especie más común en la flora indígena.

Es planta epífita (que vive sobre otras plantas sin parasitarlas), caulescente; alcanza una altura de 15 a 25 cms. cuando está florecida; sus escasas raíses le sirven de sostén y muy poco o nada como órgano de absorción y nutrición. Algunas especies de este género, como nuestra "barba de monte" **Tillandsia usneoides**, que trepa valiéndose de sus flexibles tallos y de sus pequeñas hojas que se encorvan, carecen de raíces. Todas se nutren, en gran parte, *por las bases de sus hojas.*

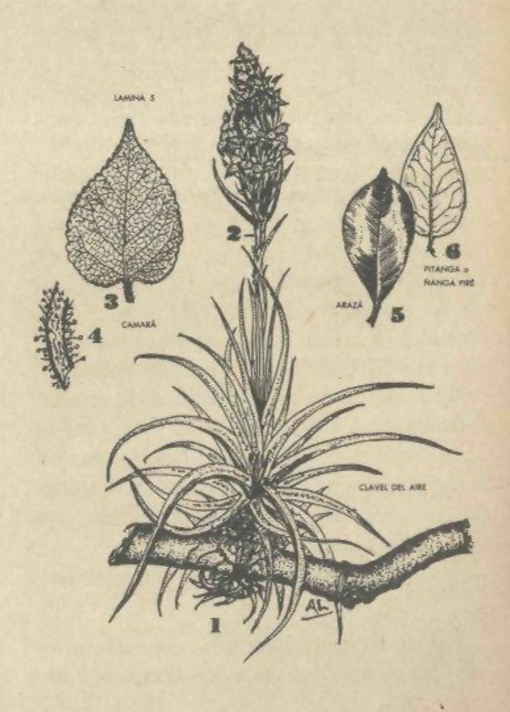
Si observamos plantas de claveles del aire, vemos que sus hojas acanaladas, dispuestas en rosetón, adoptan la posición adecuada para aprovechar el agua de la lluvia.

Usos medicinales: La infusión de toda la planta en la proporción de 10 gramos en un litro de agua es usada contra dolores del corazón; mayores dosis se emplean contra la nefritis. La infusión de las flores, 2 ó 3 inflorescencias en un litro de agua se usa contra las irritaciones de la vista.

Nomenclatura y morfología: Su nombre científico es **Tillandsia aeranthos**, familia Bromeliaceae, y sus caracteres los siguientes:

Hojas: (consideradas filodios) de color verde grisáceo, se disponen en rosetón espiralado, largas de 3-8 cms., rara vez mayores, por un centímetro, poco más o menos, de ancho en su parte media.

Influorescencia: Espiciforme, de 6-10 cms. de altura, sobre escapo (2) simple,



acompañadas de brácteas rojas que tienen ápice largamente prolongado y de color verde grisáceo y cubierto de escamas.

Flores: Hermafroditas, con pedicelos muy cortos o nulos, naciendo en la axila de una bráctea roja y mayor que los tépalos externos.

Tépalos: Los externos rojos, de unos 17 mm. de largo, glabros, acuminados, los dos posteriores carenados; los internos espatulados, de 25-28 mm. de largo, con limbo color azul-violeta.

Estambres: Más cortos que los tépalos, de filamentos blancos.

Gineceo: Más largo que los estambres; ovario de unos 7 mm. de largo, verde; estilo filiforme; estigma trífido.

Fruto: Capsular, prismático, rostrado, multiseminado; semillas pequeñas provistas de pelos largos y sedosos que utilizan para adherirse a la corteza de los árboles donde germinan.

El género encierra unas 400 especies distribuidas por las regiones tropicales del globo, epífitas o terrestres. En nuestra flora indígena viven 17, todas epífitas.

CAMARA **Lantana glutinosa** fam. Verbenaceae (Lám. 5).

Especie indígena muy afín a **Lantana camara** que tiene el mismo nombre común. Los caracteres salientes de **Lantana glutinosa**, que la distinguen de **L. camara** son: follaje ralo, hojas blandas, ovadas hasta ovado-oblongas, de base cordiforme o cordado-cuneada, de borde crenado o dentado-crenado, acuminadas, ligeramente ásperas en la cara superior, velloso-pubescentes en la inferior; pelos glandulosos capitados (4) dentro del indumento en pedúnculos y pecíolos.

Es común en el departamento de Lavalleja. Cultivada en el Jardín Botánico de la Dirección de Paseos Públicos de Montevideo.

ARAZA **Psidium cattleianum**
fam. Myrtaceae (Lám. 5).

Arbusto, también indígena, muy conocido por sus frutos comestibles. Lo ennumeramos aquí por sus hojas obovadas, coriáceas, íntegras, mucronadas, lúcidas, glabras y de disposición opuestas.

El nombre común de "arazá" es dado, entre nosotros, también a otras mirtaceas.

PITANGA o ÑANGAPIRE
Eugenia uniflora fam. Myrtaceae (Lám. 5).

Arbusto indígena también muy conocido por sus frutitos comestibles y de agradable sabor. Lo enumeramos por sus hojas ovadas, íntegras, glabras y opuestas.

Sus propiedades medicinales aparecieron en el Almanaque del año pasado.

HIEDRA **Hedera helix**
fam. Araliaceae (Lám. 6).

Trepadora perenne, provista de cortas raicillas adventicias (2) en el tallo y ramificaciones; las utiliza para fijarse y trepar.

Hojas alternas, glabras, quinquelobadas y palmatinervadas, a veces 4-lobadas.

En las ramificaciones fructíferas las hojas son enteras.

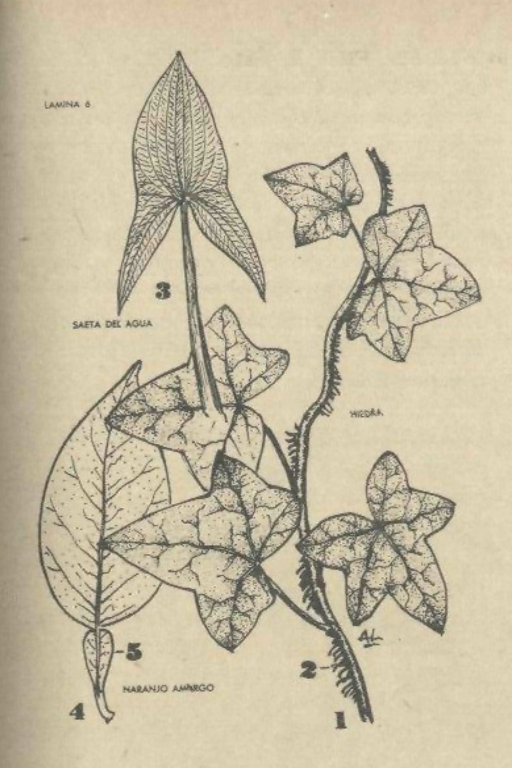
Flores pequeñas, verdosas, dispuestas en umbelas.

Esta especie, originaria de la región del Mediterráneo, es polimorfa y posee numerosas variedades hortícolas.

SAETA DEL AGUA
Sagittaria montevidensis
fam. Alismataceae (Lám. 6).

Hierba acuática, acaule, monoica.

Hojas aéreas largamente pecioladas,



cuya lámina puede ser de poco tamaño y de perfecta forma sagitada hasta grande y ampliamente aovado-sagitada. Flores vistosas, blancas; las femeninas con gineceo apocárpico formado por numerosísimos carpelos libres, uniovulados y dispuestos sobre un receptáculo globoso; las masculinas sobre la misma inflorescencia, con numerosos estambres. El perianto está formado por 3 sépalos y 3 pétalos.

Especie de nuestra flora indígena. Cultivada en muchos países como planta ornamental, en fuentes y peceras.

El género **Sagittaria** cuenta con 16 especies, siendo **S. montevidensis** la más cultivada.

NARANJO AMARGO
Citrus aurantium
fam. Rutaceae (Lám. 6).

Arbol de poco porte o porte mediano; espinoso, de origen asiático. Hojas elípticas u aovado-elípticas, glabras, íntegras, alternas, largas de 10-12 cms. por lo común; pecíolo alado (5). Esta hoja, aparentemente simple, es una hoja compuesta de un solo folíolo.

Flores hermafroditas, aromáticas; cáliz pequeño; corola de 5 pétalos libres, blancos, oblongos; estambres numerosos, irregularmente poliadelfos. Pistilo de ovario súpero y estilo simple.

PLANTA DE LA MOSQUITA
(Lám. 7).

Generalidades: En nuestro medio es poco conocida. El nombre común de "planta de la mosquita" se debe a la flor o pequeño grupo de flores insertas en el centro del filocladio (rama con apariencia de hoja) que recuerda a una pequeña mosca.

Es arbustillo rizomatoso, muy rústico, que se desarrolla en forma de mata densa. Rara vez pasa de un metro de altura.

Originaria del sur de Europa y cultivada en la jardinería europea, donde se le conoce con el nombre común de "laurel alejandrino".

Usos medicinales: Los europeos utilizan sus rizomas, que consideran aperitivos y diuréticos. La decocción de éstos fue empleada, en la proporción de 20 gramos en un litro de agua, para tratar la hidropesía, las afecciones de las vías urinarias y la ictericia.

Cultivo y valor crnamental: Su valor ornamental es relativo; resulta planta curiosa por sus filocladios y las florecillas que en él se insertan. Su rusticidad y su gran resistencia a las prolongadas sequías son condiciones para tener en cuenta. Sus frutos rojos son vistosos, pero en nuestro medio pocas veces fructifica.

Nomenclatura y mcrfología: Su nombre científico es **Ruscus hypoglossum,**

familia Liliaceae, y sus caracteres los siguientes:

Hojas: Escuamiformes con una longitud de un centímetro a lo sumo, de consistencia escariosa.

Filocladios (o filóclados) (ramas aplanadas semejando una hoja) (2): Elípticos hasta lanceolados, acuminados, de consistencia subcoriácea, glabros, de posición alternada hasta ternados, más raramente verticilados, largos de 6 a 10 centímetros.

Flores (3): De un centímetro de diámetro, color pálido cristalino, agrupadas en corto número en la cara superior del filocladio, pocas veces en la inferior y dispuestas en la axila de una bráctea verde y larga de un centímetro.

Florece en verano y otoño.

Fruto: Globoso, rojo, de un centímetro poco más o menos de diámetro; con una o dos semillas.

El género **Ruscus** tiene 3 ó 4 especies originarias de Europa o regiones vecinas. En nuestro país también se ha cultivado **Ruscus aculeatus**, que se caracteriza por sus filocladios menores y de ápice agudo-espinoso. Este sí fructifica entre nosotros; es más decorativo.

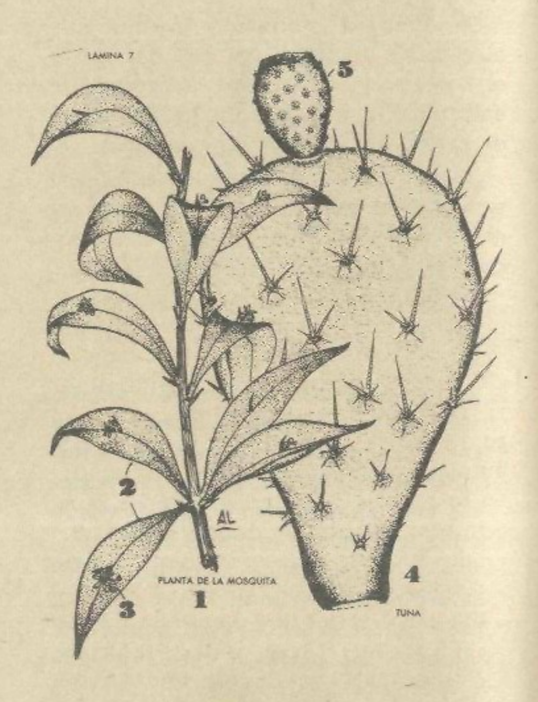
TUNA **Opuntia sp. sp.**
fam. Cactaceae (Lám. 7).

Las abreviaturas sp. sp. significan que se hace referencia a especies desconocidas o también que nos referimos a todas las especies de **Opuntia**; esto último es nuestro caso.

El género **Opuntia** comprende plantas crasas, afilas y espinosas. Generalmente ramificadas, erectas o tendidas, de ramificaciones articuladas, aplanadas (4) (cladodios), cilíndricas o angulosas.

Sus especies poseen hojas, pero son de pequeño tamaño, crasas, cilíndricas y caedizas por lo común. Flores vistosas, sésiles, solitarias, de ovario ínfero y muy desarrollado; el perianto formado por varios ciclos de piezas libres que forman cáliz y corola pasando gradualmente de sépalos a pétalos; estambres numerosos y dispuestos en varias series; Fruto (5): baya, conocido vulgarmente como "higo de tuna".

Cuenta con más de 200 especies originarias de América. Nuestra flora indígena tiene 6 ó 7.



MACACHIN (Lám. 8).

Generalidades: El "macachin" es una hierba acaule (sin tallo), de 5 a 15 centímetros de altura, provista de bulbo (3) globoso y escamoso de 1 a 2 cms. de diámetro; las escamas provienen de las vainas muertas. Su raíz principal (4) es pivotante y tuberosa, de color externamente blanco y cristalina en su interior. Es comestible y recibe el mismo nombre común de la planta, "macachín".

En sus flores, así como en otras especies de este género, hay heterostilia. Si se observan varias flores de distintos individuos de macachines, encontraremos que los estambres (1) están dispuestos en dos ciclos de 5 y a distintas alturas, los filamentos de cada ciclo están soldados en tubo en casi su mitad inferior; 5 estilos (2) forman un tercer ciclo a distinta altura que los estambres; de tal modo que encontramos un ciclo bajo, uno alto y uno intermedio.

Se llama heterostilia en razón de que el ciclo de estilos ocupa en unas flores el bajo, en otras el ciclo intermedio y en otras el alto. Es obvio que los ciclos de estambres ocupen los restantes.

Se supone, con razón, que la especie procura con tal disposición de sus órganos sexuales, impedir la autofecundación, o impedirla en parte. Quienes estudiaron las flores de este género de plantas creen que los granos de polen — basados en su tamaño — de cada ciclo de estambres están capacitados para fecundar óvulos de los pistilos de **su ciclo**, por lo que no puede haber autofecundación y que ese ciclo está en una flor diferente. Si sólo nos ajustamos al tamaño de grano de polen podemos suponer que los granos menores pueden fecundar óvulos de pistilos mayores. Por otra parte el polen no entra en forma de grano hasta el óvulo, sino que desarrolla el tubo polínico llevando a los óvulos los núcleos fecundantes. En las hojas de los macachines hay nictinastia; al descender el sol pliegan sus folíolos (movimiento de sueño).

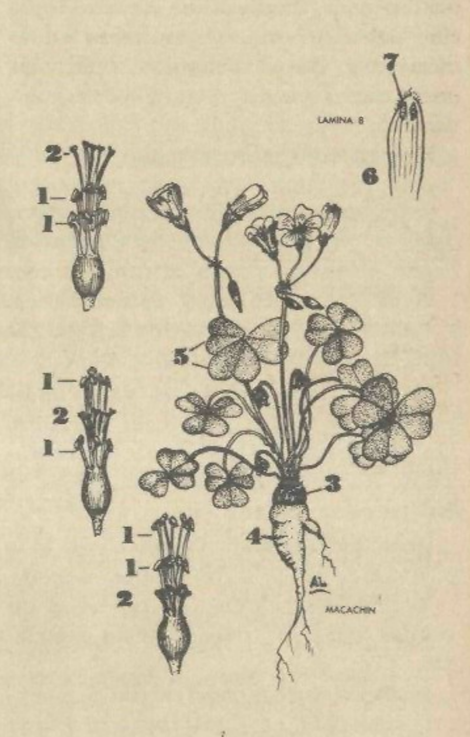
Usos medicinales: Se le asignan escasos usos. El cocimiento de las hojas en proporción diversa es considerado buen aperitivo.

Valor ornamental: Aunque no se le cultiva en nuestro medio, ésta y otras especies indígenas pueden contribuir, con manchas de color, a decorar los céspedes de los jardines soleados. Nuestros Oxalis (género del macahín) poseen especies que producen flores rojas, rosadas, amarillas, de color oro y aun blancas.

Oxalis montícula, Oxalis sellowiana, la que tratamos y otras especies indígenas pueden ser empleadas en jardines de rocallas.

Nomenclatura y morfología: El nombre científico del macachín es **Oxalis macachín**, familia **Oxalidaceae**, y sus caracteres los siguientes:

Hojas: Dispuestas en rosetón, trifoliadas; folíolos (5) sésiles, obcordados,



algo crasos, glabros o con pilosidad corta en la cara superior, vellosos en la inferior, sin glándulas, largos de 1 a 2 cms.; pecíolo de 5-10 cms., velloso en su mitad inferior.

Flores: Purpúreas, de 2-2,5 cms. de largo, dispuestas en inflorescencia umbeliforme, de 3-5 flores, con pedicelos de 1-3 cms. de largo; pedúnculo de

hasta 15 centímetros. Algunos pedúnculos llevan bulbillos en vez de flores. **Cáliz:** De sépalos (6) libres, glandulosos en su ápice (7), a veces rojizos. **Corola:** Dialipétala, de 5 pétalos. **Estambres:** En dos ciclos, 5 en cada ciclo y soldados por sus filamentos en su tercio inferior: **Gineceo:** De ovario súpero, oblongo, 5 locular, multiovulado; estilos 5.

Florece a fines del invierno y en la primavera. Vive en campos fértiles, cerros, sierras y terrenos arenosos de la costa platense. Se encuentra también en la Rep. Argentina.

El género **Oxalis** tiene alrededor de 500 especies; en buen número sudamericanas. En el Uruguay viven más de 30.

EUCALIPTO COMUN (Lám. 9).

Arbol muy conocido y muy difundido en el país. Corpulento, robusto, puede elevarse a gran altura. La corteza de su tronco, muy característica, es caduca y se desprende en largas fajas (ritidomas en fajas).

Madera: Aunque no es muy apreciada, se la aplica para usos variados. Los varejones obtenidos de los rebrotes de las cepas son muy usados en la construcción de edificios.

Usos medicinales: Dejando de lado el uso que se le da al aceite esencial, es corriente el empleo de las hojas juveniles para los vahos contra resfriados.

Nomenclatura y morfología: Su nombre científico es **Eucalyptus globulus**, familia Myrtaceae y sus caracteres los siguientes:

Hojas: Biformes; las del estado juvenil son opuestas, sésiles, íntegras, elíptico-cordadas, blandas, glabras y ambas caras están recubiertas de pulverulencia blanquecina; las del adulto (filodios) (1) son alternas, pecioladas, algo coriáceas, falcadas o lanceoladas, glabras y de color verde oscuro en ambas caras.

Flores: Solitarias, axilares, con pedúnculo grueso y muy corto. **Tubo calicino:** (2) rugoso, adherido al ovario. **Opérculo:** rugoso, con dehiscencia circular; está formado por la soldadura de sépalos y pétalos.

Estambres: (4) numerosos (la flor es polistémona) y libres. **Gineceo:** de ovario ínfero, 4-5 locular, multiovulado; estilo y estigma simples.

Fruto: cápsula (5), de dehiscencia valvar, conteniendo numerosas semillas de color negro y numerosísimos óvulos abortados.

El género Eucalyptus tiene unas 500 especies y 138 variedades; en su gran mayoría originarias de Australia. En el Uruguay se cultivan unas 70 especies.

AGAPANTO o JOSEFINA
Agapanthus africanus
fam. Liliaceae (Lám. 9).

Mata robusta, acaule (sin tallo), rizomatosa. Lleva numerosas hojas loriformes (en forma de cinturón), largas de 40-70 cms., por 2-3 de ancho, blandas, glabras.

Escapo: Largo de un metro o poco menos. Lleva numerorosas flores azules dispuestas en umbela. Hay una variedad que produce flores blancas (Agapanthus africanus var. albidus). **Perigonio:** de 6 tépalos. **Estambres:** seis. **Gineceo:** de ovario súpero, tricarpelar.

Es planta floral muy resistente a las sequías. De fácil multiplicación mediante división de mata.

Oriunda de Sud Africa.

ROSAL **Rosa sp. sp.**
fam. Rosaceae (Lám. 9).

Género de arbustos erectos o trepadores, armados de fuertes aguijones en sus ramas y en las hojas (pecíolo, ra-

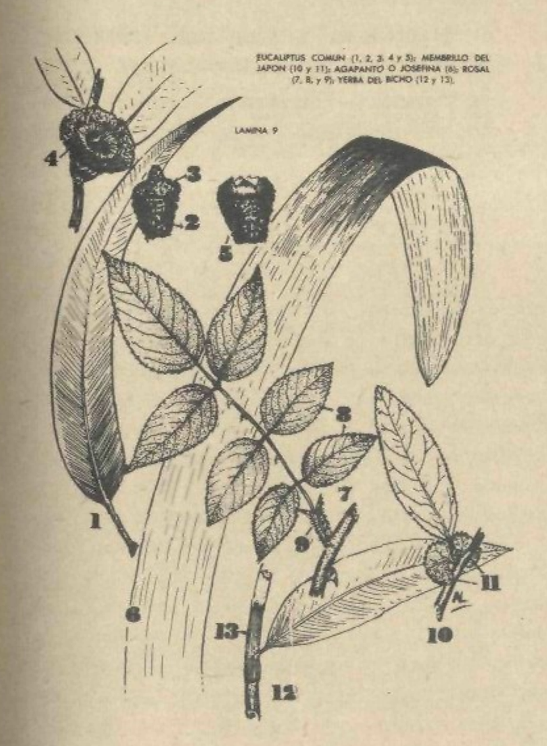
quis y nervaduras). Cuenta con más de 100 especies originarias del hemisferio norte.

Hojas alternas, trifolioladas hasta pinnadas con impar, folíolos (8) dentados; estípulas (9) dos, soldadas y dispuestas en la base del pecíolo (estípula peciolar).

Flores grandes, simples, con cáliz de 5 sépalos, corola de 5 pétalos libres, estambres numerosos y gineceo con varios pistilos.

El fruto es una falsa baya llamado cinorrodon, formado por el receptáculo cóncavo que encierra numerosos aquenios.

En el cultivo los rosieristas, han obtenido numerosísimos híbridos de flores dobles. Estos híbridos son multiplicados por medio agámico para que no pierdan sus caracteres, ya sea mediante estacas o por injertos sobre pies silvestres.



MEMBRILLO DEL JAPON
o MEMBRILLO DE JARDIN
o CIDONIA (Lám. 9).
Chaenomeles lagenaria fam. Rosaceae.

Arbusto originario del Japón y muy cultivado en nuestros jardines; sumamente ramificado desde su base, forma generalmente una mata leñosa que puede alcanzar una altura de 3 metros o muy poco más.

Florece en el invierno, cuando carece de hojas; posee variedades hortícolas que producen flores de color rojo, púrpura, rosado, róseo-blanquecino, blanco y aun amarillo; es dialipétala (de pétalos libres) y polistémona (con estambres numerosos).

Hojas: Oblonga o elípticas, aun lanceolado-elípticas, agudas, de base cuneada y borde dentado. **Estípulas.** (11) caulinares (que están sobre el tallo o rama), muy características, reniformes, dentadas, largas de hasta 2 ½ centímetros.

YERBA DEL BICHO
Polygonum punctatum
fam. Polygonaceae (Lám. 9).

Hierba indígena que vive a orillas de zanjas, arroyos y lagunas de todo el Uruguay.

De hojas alternas, pecioladas, íntegras, lanceoladas, provista de ocreas (13) ciliadas.

Tiene varios usos medicinales, enunciados en el Almanaque del Banco de Seguros del año 1969.

ACLARACION SOBRE ALGUNOS TERMINOS USADOS EN ESTA CONTRIBUCION

Acuminado-a. — Terminado en punta o acumen.

Afilo-a. — Se llaman afilas a las plantas que carecen de hojas o que tienen hojas sumamente reducidas.

Apocárpico. — Fruto con carpelos separados, independientes. Cada carpelo forma un fruto, pero pertenecen a la misma flor.

Aquenio. — Fruto seco, monocarpelar, uniseminado, indehiscente y con el pericarpo no soldado a la semilla.

Carenado. — (carinado) = que aquillado. Què presenta quilla.

Coriáceo-a. — De consistencia fuerte y flexible como el cuero.

Cuneado-a. — Igual que cuneiforme. En forma de cuña.

Diadelfo-a. — Planta, flor o androceo que presenta los estambres soldados por sus filamentos en dos manojos.

Dioico-a. — Planta de flores unisexuadas que lleva las masculinas y las femeninas en distintos individuos. Son plantas en la que se produce el fenómeno de dioecia en sus órganos sexuales.

Espiciforme. — Con semejanza a una espiga.

Epífito-a. — Vegetal que vive sobre otra planta, sin parasitarla.

Falcado-a. — En forma de hoz.

Glabro-a. — Lampiño. Sin pelos.

Monocarpelar. — Ovario (o fruto) compuesto de un solo carpelo.

Monoico-a. — Planta de flores unisexuadas pero reunidas en el mismo pie. Plantas en las que se produce el fenómeno de monoecia en sus órganos sexuales.

Papilionada. — Semejante a una mariposa.

Poliadelfo-a. — Planta, flor o androceo que presenta los estambres soldados por sus filamentos en 3 ó más hacecillos.

Polígamo-a. — Se aplica a las especies de plantas que tienen flores hermafroditas y flores masculinas sobre un mismo individuo (polígamo-monoicas) o sobre individuos distintos (polígamo-dioicas).

Pubescentes. — Con pelos finos, cortos y suaves.

Rostrado-a. — Que tiene punta semejante al pico de las aves.

Tépalo. — Metátesis de pétalo. Pieza del perigonio (no se distingue cáliz y corola).

El 25 de agosto de 1879, tuvo lugar en la ciudad de Florida un certamen literario para conmemorar la fecha de la declaratoria de nuestra Independencia, en cuya ocasión se inauguró el Monumento recordatorio de ese importante hecho histórico. Ese día fueron recitados los poemas premiados, correspondiendo el 1er. premio al poema presentado por don Aurelio Berro y el 2º premio al Dr. Joaquín de Salterain. En esa fecha el Dr. Juan Zorrilla de San Martín declamó por primera vez, su famosa "Leyenda Patria", considerada por Paul Groussac y otros críticos como una obra maestra. El jurado que intervino en este certamen, no había tomado en consideración a "La Leyenda Patria", pues no se había ajustado a las condiciones del certamen. El público asistente quedó electrizado ante la elocuencia del joven poeta y entonces, don Aurelio Berro, en un gesto muy suyo, de perfecto caballero, abrazó a Zorrilla de San Martín y colocó sobre el pecho del "poeta de la Patria", la medalla que le habían otorgado. — (De Roberto J. G. Ellis: "Rescatándolos del olvido: bocetos biográficos").

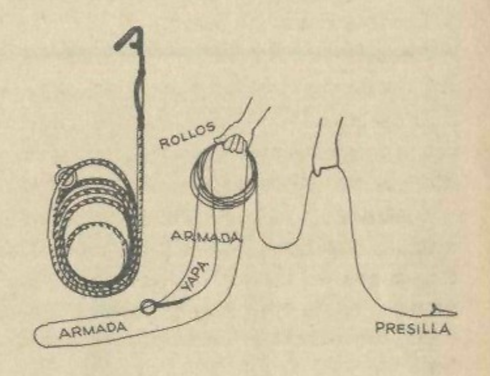
EL LAZO

por Ramón Solveyra Casares

TRADICION, LEYENDA Y CIENCIA

Desde la preparación del tiento, pasando por el trenzado, hasta las difíciles suertes de su manejo, o **tiros de lazo**, supone un difícil oficio de paciencia y destreza.

El primer lazo usado por los criollos fue una soga de cuero crudo o cerda trenzada, asegurada a una caña que se cerraba por un ojal del mismo material de que estaba hecha la soga. Se hicieron después con venas o tendones de ñandú, resistentes y elásticos como goma, pero su misma elasticidad los hacía peligrosísimos cuando un exceso de tensión provocaba el corte brusco. Lo habitual y generalizado es trenzarlos con finos tientos de cuero crudo (de vacuno, caballo, burro, etc.). Los hay, sin embargo, que no son trenza sino un solo tiento al que se le da, torciéndolo hábilmente del revés, la forma redonda que el lazo requiere. Pero en general son trenzados, de dos a ocho tientos. El largo varía entre los diecisiete y veinte metros, terminando por un extremo en una **argolla** de metal, que permite formar la lazada corrediza o **armada**. El extremo al que va sujeta la argolla es más grueso en la extensión de un metro y medio a dos metros y a esa parte se la llama **yapa** o **llapa**. En el otro extremo va la **presilla**, por la cual el enlazador lo prende a la **asidera**, pieza que va sujeta a la argolla de la **encimera** del recado.

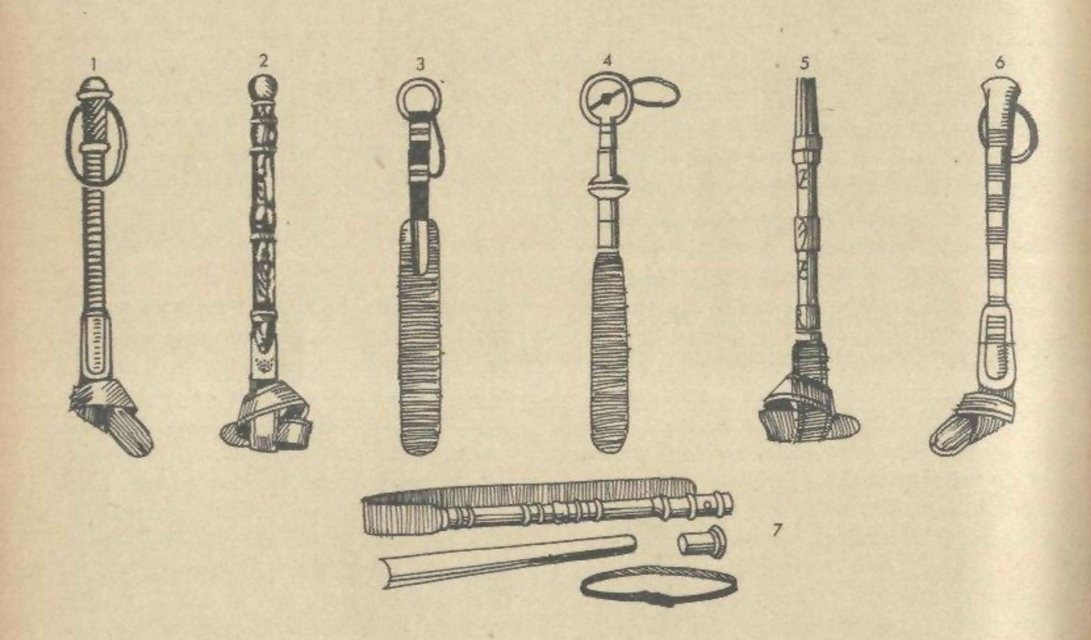


Según don Félix de San Martín, durante el sitio de Montevideo, en 1843, un grupo de voluntarios extranjeros salía de la ciudad por la calle del Carmen en una brumosa mañana de abril, cuando encontró un escuadrón enemigo, apostado tras un cañaveral, que atacó por sorpresa. Antes de reaccionar, diez de los voluntarios eran arrastrados a lazo por jinetes de Oribe, mientras el resto de la tropa gaucha cargaba dando alaridos y revoleando lazos en alto. El desbande fue total y, al día siguiente, los cuerpos enlazados mojonaban siniestramente la senda por la que salían las tropas de la ciudad. Desde entonces, cuentan que, a cada ataque de Oribe con revolear de lazos, los voluntarios huían gritando: "¡Guarda con la piula!". Algo semejante, cuenta Plath que sucedía en Chile. Y, en los encuentros de Oncativo y Tablada, los soldados de Facundo Quiroga

enlazaban los cañones del General Paz, produciendo semejante desconcierto.

En el norte argentino creen que, para ser buen enlazador, hay que colocar el lazo frente a la cueva de una lagartija, de tal modo que al salir la alimaña pase por la argolla, con lo cual se supone que trasmite milagrosas virtudes al enlazador. Otro amuleto al que acuden para igual fin es atar a la argolla del lazo un pequeño bulto formado, entre otras cosas, por un trapo rojo, cera virgen y cerdas de vaca. En cambio, se cuidan mucho de que una mujer pase por sobre un lazo o lo pise, porque la superstición popular atribuye desgracia al dueño de tal lazo.

"Trenza de a ocho, tradición
que va entrando en la leyenda
con el tirador, la prienda,
el chiripá y el facón".
....



REBENQUES

1. Cabo de plata y trenzado de tientos. — 2. De plata cincelada y oro. — 3. Antiguo "De argolla", pasadores de plata, cabo trenzado, lonja y paleta ancha. — 4. "De argolla", muy antiguo de caño y bomba de plata. — 5. De caño, de plata. — 6. Trenzado, de cerda. — 7. Rebenque chasquero, de plata.

DISTOMATOSIS DE LOS RUMIANTES

"SAGUAYPE"

por el Dr. EDIN RAÚL CASTRO
Profesor de Enfermedades Parasitarias de la Facultad de Veterinaria

INTRODUCCION

En el presente trabajo nos limitaremos a desarrollar bajo forma de divulgación los capítulos siguientes: qué es la distomatosis, cuál es su importancia, por qué, dónde y cuándo se originan los focos epizoóticos, cómo se puede pronosticar la ocurrencia de epizootias distomatósicas, y cuáles son las medidas de lucha. Los que están interesados sobre la patología, clínica, y diagnóstico de dicha entidad mórbida pueden solicitar los apuntes dictados en clase por el autor de este artículo.

QUE ES LA DISTOMATOSIS

La distomatosis (Fasciolosis) es una enfermedad aguda o crónica de hígado y conductos biliares de los rumiantes, hombres y diversos animales, que se manifiesta clínicamente en la forma crónica por anemia, causada en el Uruguay por FASCIOLA hepática, vulgarmente denominada saguaypé.

CUAL ES SU IMPORTANCIA

La distomatosis es una de las principales parasitosis de los rumiantes al incidir muy desfavorablemente sobre la producción de carne, leche y lana. Las pérdidas anuales directas e indirectas de origen pecuario causada por dicha enfermedad en el Uruguay se estiman en ocho mil millones de pesos.

Las pérdidas directas son debidas a muertes de animales por distomatosis y por una enfermedad microbiana asociada, la hepatitis infecciosa y por decomiso de hígados distomatósicos. Se estima que las pérdidas anuales debido a la última causa mencionada ascienden a más de trescientos millones de pesos.

Las pérdidas indirectas son las de mayor entidad. Se deben principalmente a la disminución de producción de carne, leche y lana.

A continuación indicaremos los resultados de una experimentación hecha con terneros que ilustra en forma elocuente la grave interferencia sobre el crecimiento, el cual se redujo del 7.5 % al 23.9 % según el grado de infección que varió de ligera a intensa, respectivamente. El rendimiento en carne de un animal parasitado comparado con uno sano puede disminuir más del 3 %. La reducción de la producción de leche puede ser de 20 a 40 % según la tasa de infección.

Además de las pérdidas indirectas referidas que se pueden cuantificar, existen otras de carácter cualitativo tales como las alteraciones bioquímicas de la carne que reduce sus propiedades organolépticas. La carne puede entrar más rápidamente en putrefacción y su

tenor en agua aumenta y disminuye el de proteínas y grasas.

Los gastos que determinan la distomatosis por concepto de antihelmínticos y mano de obra adquieren mayor significación cuando no se hace una correcta elección de la droga, o se dosifica en momento inoportuno o se hace una incorrecta manipulación en la administración de la misma.

En cuanto a su interferencia en la salud pública nos remitimos a recordar la existencia de los focos epidémicos que afectaron a personas, en los departamentos de Florida y de San José después de las inundaciones del año 1959, posiblemente debido a la ingestión de berro contaminado por larvas-metacercarias-de F. hepática (Saguaypé).

FASCIOLICIDAS

DROGA	VIA	MAXIMA DOSIS mg/Kg TOLERADA	FORMAS INMADURAS (F. HEP. DE 6 SEMANAS) 90 % DE EFICACIA		FORMAS MADURAS (F. HEP. DE 12 SEMANAS) 90 % DE EFICACIA	
			DOSIS MG/KG	IND. DE SEG.	DOSIS MG/KG	IND. DE SEG.
TETRACLORURO DE CARBONO	ORAL (OVINO) I. M. (BOVINO)	800 (0,5 ML/KG OV.) (30 ML/KG BOV.)	480 (0,3 ML/KG OV.) (0,1 ML/KG BOV)	1,7	80 (0,05 ML/KG OV.) (0,1 ML/KG BOV.)	10
HEXACLOROETANO	ORAL	1200	1800	0,7	300	4
HEXACLOROFENO	ORAL	30	20	1,5	15	2
HETOL	ORAL	600	1200	0,5	150	4
HILOMID	ORAL	60	60	1	20	3
OXICLOZANIDA	ORAL	60	40	1,5	15	4
CLIOXANIDA	ORAL	100	40	2,5	15	6,7
DISOFENOL	S. C.	40	34	1,2	15	2,7
NITROXINIL	S. C.	40	13,5	3	6,7	6
MENICLOFOLAN	ORAL	12	6	2	2,7	4,4
RANDE MS 990	ORAL	60	20	3	6,7	8,9
BITHIONOL						
FREON 112						

1) Forma adulta de Fasciola hepática de 2 a 3 centímetros.

2) Huevo mide de 135-145 por 70-90 micras.

3) Esporocisto mide 150 a 500 micras.

4) Miracidium mide 130 micras.

5) Redia mide de 1 a 3 milímetros.

6) Cercaria mide 250 a 350 micras.

7) Cercaria que ha emergido del caracol.

8) Metacercaria mide 200 a 250 micras.

Una micra es igual a la milésima parte de un milímetro.

CICLO VITAL DE FASCIOLA HEPATICA (Saguaypé)

El parásito necesita dos seres distintos, para cumplir su ciclo vital, el vertebrado (rumiante, personas, etc.) y el invertebrado (molusco).

El parásito en su estado juvenil y adulto se aloja en el parénquima hepático y conductos biliares respectivamente. El parásito adulto, Fig. 1, se aloja en los conductos biliares, es hermafrodita y pone huevos que salen al exterior con las materias fecales. El huevo, Fig. 2, bajo condiciones óptimas de humedad, temperatura y en presencia de oxígeno libre después de 9 días eclosiona el **miracidium**, Fig. 3. Esta larva dentro de las 24 horas de su nacimiento debe encontrar y penetrar en el molusco (caracolito), de lo contrario muere. Dentro del molusco la larva, miracidium, experimenta una división asexuada, múltiple que realiza en la forma siguiente. El miracidium dentro del tejido del molusco (caracolito), se transforma en un **esporocisto**, Fig. 4. Este da origen entre 5 a 6 larvas nominadas **redias**, Fig. 5. Cada redia da origen entre 15 a 20 cercarias, Fig. 6. Después de los 45 días de penetración del miracidium en el molusco, la cercaria, Fig. 7, emerge, busca un objeto tal como un tallo de pasto del cual se adhiere, se enquista y se transforma en larva infestante nominada **metacercaria**.

El rumiante o cualquier otro hospedador definitivo se infecta al ingerir metacercaria. Este se desenquista en el tubo digestivo, atraviesa la pared del intestino y por vía intraperitoneal se dirige al hígado, atraviesa la cápsula de Glisson, y penetra en el tejido hepático para luego ganar los conductos biliares donde alcanza la forma adulta ovígera. A las 24 horas después de la ingestión de metacercaria ya se puede encontrarla en la cavidad intraperitoneal y entre 4 a 6 días la mayoría están dentro del tejido hepático donde deambula durante 5 a 6 semanas para luego alcanzar los conductos biliares. Entre los 2 meses y medio a 3 meses después de la ingestión de metacercaria ya se pueden encontrar huevos en la materia fecal.

PORQUE, DONDE Y CUANDO SE ORIGINAN LOS FOCOS EPIZOOTICOS

En este capítulo es necesario considerar: la presencia de animales susceptibles (rumiantes, etc.), de moluscos (caracolitos), de factores ecológicos tales como humedad y temperatura, de áreas inundables, de corrientes de agua y estaciones del año.

La causa esencial de la distomatosis es la presencia del saguaypé en el hígado y conductos biliares. Los efectos patógenos dependen de la cantidad de parásitos y de la susceptibilidad de los animales.

Susceptibilidad. — Los ovinos son más sensibles que los bovinos. La distomatosis en éstos se presenta en forma crónica pero benigna. Los borregos, ovejas y vacas flacas, preñadas, o lactantes son los animales más sensibles.

Las circunstancias que conducen al desencadenamiento de los focos epizoóticos son principalmente inherentes al clima. Se puede apreciar grandes variaciones en el tiempo que el parásito necesita para su desarrollo, viabilidad y patogenicidad de las metacercarias debido a factores climáticos.

Humedad. — La humedad y la temperatura tienen enorme importancia en la ecología de la F. hepática y del caracolito. De los dos factores la humedad es la más importante. El grado de humedad es esencial durante un período de por lo menos 90 días en los meses templados del año. Como las larvas pueden supervivir dentro del caracolito durante varios meses no es esencial que condiciones de adecuada humedad existan en forma continua durante un período de tres meses.

Estaciones del año. — La infección de los rumiantes se puede producir en cualquier mes del año pero lo más común es que las infecciones empiecen en noviembre y se extiendan hasta

principio de otoño inclusive, pero los efectos de distomatosis alcanzan su máxima intensidad en el invierno. La distomatosis aguda ocurre generalmente a fines de verano y principio de otoño y la crónica que es su forma típica, en invierno. Es prudente precisar no obstante lo expresado que tanto la forma aguda como la crónica pueden presentarse en cualquier mes del año. Todo depende de las circunstancias que condicionan la aparición de los focos epizoóticos de distomatosis tales como clima, microclima y topografía del suelo.

Un verano húmedo seguido por un otoño seco provee condiciones favorables de cierta importancia para la infestación de los rumiantes. Se han observado focos epizoóticos severos en otoño y comienzo de invierno cuando esas estaciones son particularmente húmedas.

Entre algunos de los principales factores que condicionaron la aparición de focos severos de distomatosis aguda y crónica en el invierno del año 1964 se puede mencionar, las pasturas quemadas por las heladas que obligaron a los animales a buscar y a comer pastos verdes en los bañados contaminados y a las lluvias del comienzo de la primavera del año 1963. Generalmente los pastos de las áreas distomatósicas no son particularmente atractivas, aunque ocasionalmente algunos animales prefieren hierbas de áreas inundables. También los animales recurren a esos pastos cuando las pasturas preferidas se vuelvan escasas debido a secas, densidad de animales, etc.

Es esencial la humedad durante la fase de desarrollo del embrión en el huevo y en el momento de su eclosión y también cuando las cercarias emergen del caracolito. La presencia de adecuada humedad y temperatura es también esencial para que el caracolito pueda crecer y reproducirse.

Temperatura. — La temperatura es un factor de menor importancia porque sus variaciones no son extremas e irregulares en nuestro país. La temperatura tiene influencia tanto en el período de incubación de los huevos de Fasciola como en la reproducción del caracolito. Los huevos del saguaypé y las metacercarias son sensibles a la desecación pero pueden mantenerse viables durante meses a la temperatura entre 0º a 8º centígrados. Las larvas de los caracolitos no emergen si la temperatura ambiental es muy baja. Estas circunstancias señaladas para huevo y cercarias determinan en tiempo frío, acumulación de material potencialmente infectante.

Las cercarias que emergen del caracolito en el verano son menos patógenas que las que emergen en el invierno. Se ha demostrado que las metacercarias procedentes de larvas que se desarrollan en el caracolito a temperatura entre 15 a 25 grados centígrados son más patógenas que las que se desarrollan entre 30 a 35 grados.

Caracolito. — Es esencial que exista adecuada temperatura para que el molusco (caracolito) pueda crecer y multiplicarse. Su reproducción es muy baja en invierno y aumenta con los primeros calores y lluvias de la primavera. Se han hecho estudios entre la relación de la población de caracolitos y su grado de infección. La densidad de caracolitos por metro cuadrado puede variar de uno a tres mil. El caracolito se encuentra con preferencia en corrientes lentas de agua, cañadas, manantiales, ojos de agua, canal de riego, bañado de arroyos y de ríos, desagües de zanjas, huellas causadas por ruedas de vehículos, suelo húmedo y cenagoso.

COMO SE PUEDE PRONOSTICAR LA OCURRENCIA DE EPIZOOTIAS DISTOMATOSICAS

La ejecución del plan de trabajo que se menciona a continuación permitirá

predecir la severidad de distomatosis de año a año.

Inspección regular de los habitats de moluscos y el examen de los mismos para determinar su grado de infección por larvas de F. hepática; examen regular de la materia fecal de los rumiantes para determinar el grado de contaminación; estudios de los registros climáticos principalmente de precipitaciones pluviales y de temperatura.

CUALES SON LAS MEDIDAS DE LUCHA

Las medidas de lucha contra la distomatosis se pueden resumir en los capítulos siguientes:

1) Administración de antihelmínticos para eliminar el parásito del hígado y conductos biliares del rumiante.

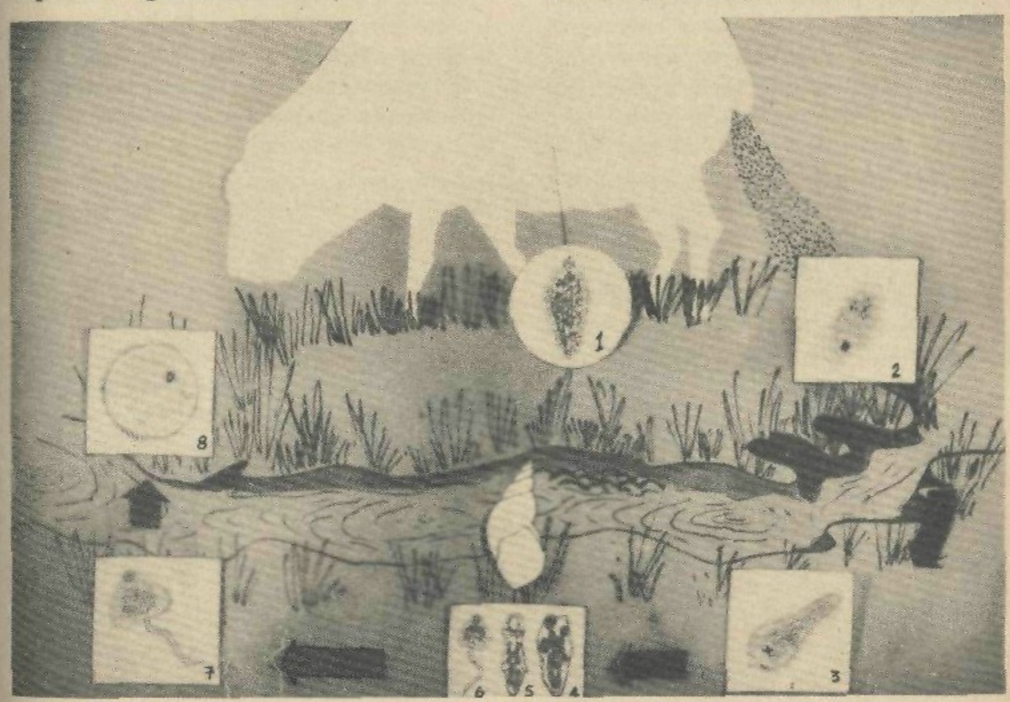
2) Procedimientos para eliminar los moluscos (caracoles).

3) Manejo.

I) ADMINISTRACION DE ANTIHELMINTICOS

La curación de la distomatosis crónica generalmente se logra con un solo tratamiento pero la aguda requiere varios.

En la lucha contra la distomatosis es de fundamental importancia determinar la **elección** de la droga y el **momento** oportuno para administrarla.



I-I. — Elección de la droga. — La droga seleccionada debe presentar a su dosis mínima una eficacia de 90 % o más contra formas adultas y juveniles de F. hepática. Además debe presentar amplio margen de seguridad vale decir una diferencia grande entre la dosis mínima eficaz y la dosis máxima tolerada, fácil administración y precio redituable.

En atención a que el tetracloruro de carbono es una droga que tiene amplio uso en el país y sobre la cual se hacen frecuentes consultas sobre la forma más correcta de utilizarla haremos algunas consideraciones sobre la misma.

*A borregos y ovinos adultos se dosi*fica por boca a razón de una a cuatro cc. de la droga pura la que generalmente se formula al 20 % con aceite mineral liviano.

A vacunos de sobreaño y adultos se dosifica por boca a razón de dos cc. a seis cc. de la droga pura, respectivamente, mezclada con aceite mineral liviano. Por vía intramuscular que es la más indicada se inocula a razón de un cc. de la droga pura cada 10 Kgrs. de peso vivo. No excederse a una dosis de treinta cc. por vacuno. El lugar de elección para inocular es la grupa pero como puede originar una pequeña área de necrosis en el punto de inoculación se puede elegir una región muscular de menos valor comercial, tal como los músculos del pescuezo.

Limitaciones del tetracloruro del carbono. — *Animales muy gordos, lac*tantes, preñados y aquellos que están sometidos a una dieta pobre en calcio (pastoreo en avenales) y en glúcidos o *muy rica en proteínas (concentrados* proteicos) son susceptibles de sufrir efectos tóxicos como consecuencia de la droga. Cuando se tiene duda acerca de la susceptibilidad a los efectos tóxicos de la citada droga se aconseja hacer un tanteo o exploración de la susceptibilidad del mismo. Para ello se dosifica el cinco o el diez por ciento de los animales y se espera tres días para observar los resultados.

Nunca se debe dosificar animales que están cansados o en ayunas. Una correcta manipulación en la administración por boca de la droga es importante para evitar accidentes por falsa ruta.

El ácido nicotínico y otros compuestos similares suministran al parénquima hepático el material necesario para prevenir efectos tóxicos. La admi*nistración de calcio y glucosa es útil* para reducir riesgos de intoxicación.

I-2 — Determinar el momento oportuno para dosificar. — Para prevenir *los efectos de distomatosis aguda o* subaguda se debe dosificar entre seis u ocho semanas después de adquirir una severa infección. Este es el momento oportuno porque es cuando las fasciolas se vuelven susceptibles al fasciolicida y todavía no se ha manifestado los efectos de la enfermedad aguda. Este momento ideal es difícil de determinar bajo condiciones de campo.

En cuanto a la prevención de la fasciolosis crónica el momento oportuno es cerca de 12 semanas después de la infestación porque todavía no se ha manifestado la anemia y la producción de huevos no ha alcanzado el vértice. Este momento también es difícil de determinar bajo condiciones de campo.

Se puede ensayar un plan para hacer dosificaciones estratégicas o estacionales. Este plan nunca puede ser *rígido debido a la variabilidad de las* precipitaciones pluviales en el Uruguay.

Plan de dosificación para lanares en *áreas distomatósicas.*

1ra. dosificación. Noviembre-diciembre. — Esta dosificación está destinada a destruir las fasciolas procedentes de cercarias que han emergido de caracoles que se han infestado antes del invierno o en la primavera.

2da. dosificación. Abril. — Está destinada a reducir los riesgos de distomatosis aguda, a prevenir la extensión de la infección al invierno y a reducir la contaminación de los habitats de los caracoles con huevos de fasciolas los cuales pueden permanecer viables a través del invierno para eclosionar en la primavera.

3ra. dosificación. Principios de invierno. — El momento más adecuado es a las 12 semanas después de la última probable ingestión de metacercaria. Debe ser administrada antes de que se manifiesten los síntomas de la distomatosis crónica y antes de que comience la producción de huevos.

4ta. dosificación. Fin de invierno. —

Está destinada a destruir las fasciolas para prevenir la distomatosis y para reducir la contaminación antes de que aparezcan las condiciones climáticas favorables para el desarrollo de los huevos y el aumento de los caracoles.

II. — PROCEDIMIENTOS PARA ELIMINAR LOS MOLUSCOS (CARACOLES)

La primera tarea consiste en localizar, identificar y clasificar los habitats (lugares) de los moluscos (caracolitos). Es obvio que para ello es necesario saber identificar al molusco. En nuestro país es la Lymnea viator, caracolito que mide en su eje mayor un centímetro aproximadamente.

Las medidas dirigidas contra los moluscos pueden ser químicas, físicas y biológicas.

Las medidas químicas consisten en la aplicación de sustancias con propiedades moluscocidas. Las sustancias que más se han usado en el mundo son las siguientes:

II-I. — Sulfato de cobre. — Se aplica en forma de espolvoreo, aspersión y en las corrientes de aguas se colocan bolsas de arpillera que contienen la sustancia. Se usa una concentración de 5 a 15 partes por millón. La concentración varía según la cantidad de materia orgánica. Cuando se aplica en forma de espolvoreo se puede usar mezclado con arena a razón de 1 parte en 4 y se esparce entre 150 a 200 Kgrs. de la mezcla por hectárea (50 Kgrs. de SO4Cu por hectárea). Cuando se aplica en forma de aspersión se usa disuelto en agua a una concentración de uno a dos por ciento y se aplica unos tres mil litros de agua (50 Kgrs. de SO4Cu por hectárea).

II-2. — Pentaclorofenato de sodio o de cobre. — Se aplica a razón de diez partes por millón. Diez Kgrs. de la sustancia en tres mil litros de agua por hectárea.

II-3. — Bayer-73. — Se usa a razón de 0.3 a 1 parte por millón.

II-4. — Frescon Shell. — Se usa a razón de 0.1 parte por millón.

En nuestro país solamente existe disponible en el mercado, sulfato de cobre.

Es importante determinar el momento oportuno para la aplicación del moluscocida. Se debe de aplicar antes de que comience la reproducción del molusco y antes de que las cercarias emerjan de él. En nuestro país podría ser en agosto y luego repetir en la primavera y verano. Hay que asegurar el contacto del moluscocida en el caracolito. Elegir un día cuando esté en actividad el caracolito.

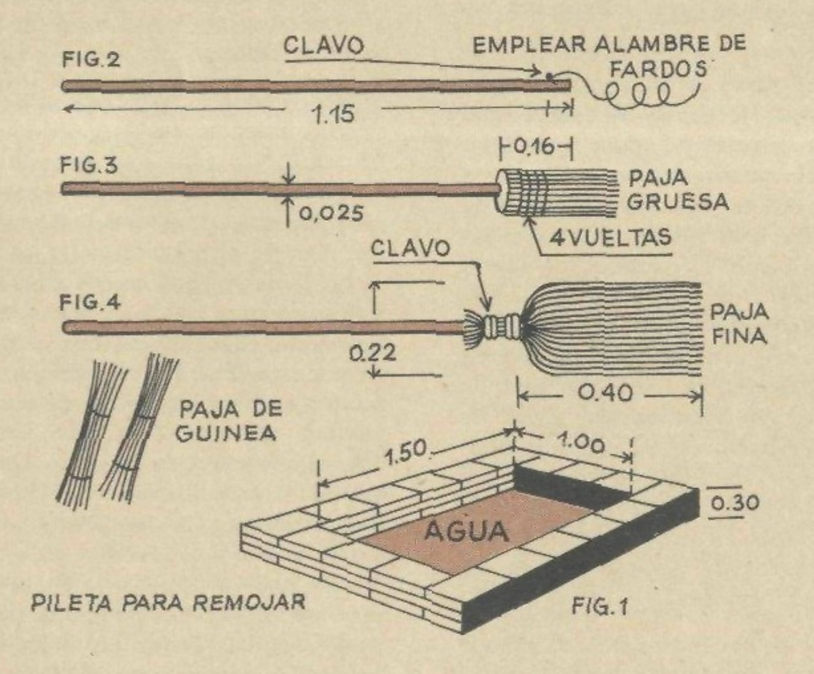
Las medidas de orden biológico consisten en la utilización de aves que actúan como predatoras y otras como portadoras de Echinostoma cuyas larvas al infestar el caracolito lo vuelven adverso al miracidium.

III. — Manejo. — Cada uno de los establecimientos rurales, cada uno de los potreros y cada uno de los habitats de los caracolitos debe ser examinado para hacer el diagnóstico de la situación. Hecho el diagnóstico se prescribe el tratamiento, que puede consistir en una o más de las operaciones siguientes: administración de fasciolicidas, y de moluscocidas, construcción de alambrados para proveer potreros con y sin habitats de caracolitos, plantación de árboles, rotación de pastoreo combinado con la administración de fasciolicidas, utilización de bebederos, rotación entre ovinos y bovinos teniendo en cuenta que los últimos son menos susceptibles a la histomatosis y por otra parte aceptan mejor las pasturas naturales de los habitats de caracolitos.

Fabricación de escobas en la Chacra

por LUIS FENUCCI

Este trabajo abre posibilidades a las personas empeñosas, enseñando cómo fabricar las escobas, pequeña o grande industria de muy fácil realización que no requiere mayor capital para poder emprenderla. Este artículo ya ha sido publicado hace mucho tiempo atrás, pero por presentar en la actualidad una gran importancia es que volvemos a publicarlo y estamos seguros que será de suma utilidad para nuestros miles y miles de lectores. Antes de proceder a detallar los pormenores de la manufactura propiamente dicha de la escoba, diré algunas palabras sobre el cultivo de la paja de guinea, por ser lo que constituye la materia prima esencial para esta promisoria industria. El cultivo de la paja de guinea, que vulgarmente se la denomina maíz de guinea, se efectúa en los meses de setiembre a noviembre, en campos cuya



tierra debe ser arada bien hondo; el sembrado se realiza a voleo bien esparcido y luego se pasa la rastra para cubrir las semillas; del sembrado depende la calidad de la paja que se obtiene, tal es que de los sembrados bien ralos se obtienen pajas de calidad fina; en cambio, de un sembrado muy compacto sólo se logran pajas de calidad muy gruesa y, por consiguiente, su cotización en el mercado resulta mucho más baja.

Esta planta, que no requiere mayores cuidados, adquiere prontamente una altura aproximadamente de 2 a 2 ½ metros, y su cosecha se verifica en los meses de abril y mayo, extrayéndolas de raíz y separando las cañas o sea el tronco de las pajas propiamente dichas. Los mazos de paja ya cortados se dejan esparcidos sobre el campo de manera que el sol los seque al cabo de dos o tres días. Las cañas se emplean para la construcción de trojas; en cambio las pajas se usan para hacer escobas, cepillos, escobillones, etc. Una vez bien secas las pajas, se procederá a extraerles las semillas, operación que

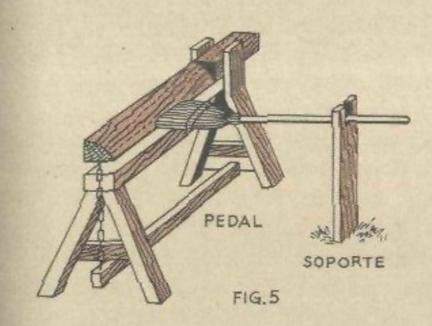
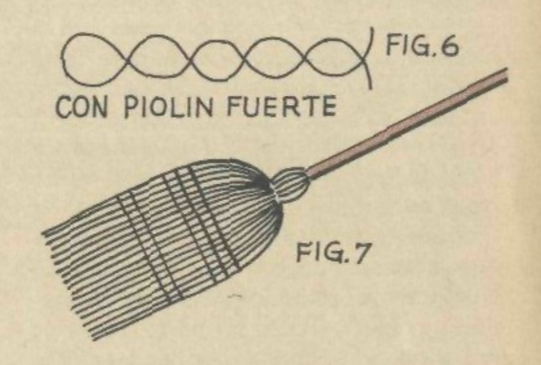


FIG.5

sólo consiste en batir sobre un madero adecuado las espigas, para que se desprendan las semillas. Ahora bien: ya con esto tenemos preparada la materia prima necesaria para iniciar la fabricación que nos proponemos.

FABRICACION DE ESCOBAS

Previamente, y de acuerdo a la figura 1, colóquese en una pileta o recipiente adecuado una cantidad de paja "a remojo" con agua simplemente. Este remojo que dura 4 ó 5 horas, tiene la propiedad de ablandar la paja de manera que la misma no se requiebre mientras dure la confección de la escoba (hago notar esto, porque a la paja no ablandada es materialmente imposible trabajarla como se debe).



Cuando se colocan las pajas en remojo, se tendrá una pequeña precaución o sea, se separarán las espigas gruesas de las finas, pues de esta manera tendremos facilitada la tarea del armado, como se verá a continuación.

PRIMER PASO DE LA FABRICACION

El palo clásico de la escoba debe tener por lo menos, 1 m. 15 de largo, por 2 ½ cms. de diámetro. Observando la figura 2, a una distancia de 0,04 m. del extremo inferior se coloca un clavo de ½" o ¾" con cabeza, en el cual se sujeta arrollando un trozo de alambre del tipo fino usado para enfardar; este alambre debe tener un largo aproximado de 1 m. 80. Acto seguido se procede a colocar paja gruesa alrededor de dicho palo, recubriendo aproximadamente unos 0 m. 15; este recubrimiento que constituye el "alma de la escoba" (fig. 3) debe quedar bien sujeto mediante 4 ó 5 vueltas de alambre, distanciada cada vuelta más o me-

nos 1", al cabo de la cual se arrolla en otro clavo y se martilla. El alambre sobrante se deja colgando, pues sirve para otra operación siguiente.

Antes de continuar debo decir que este recubrimiento debe ser de forma bien aplastada, es decir debe tener 0 m. 02 de espesor por unos 0,15 de ancho. Ya montada "el alma" y recortada 5 cms. por lo menos desde el extremo inferior del palo, se procederá a recubrir la misma mediante paja fina; repito téngase presente que las pajas, ya sean para el alma o para el recubrimiento, deben utilizarse siempre en húmedo, pues de lo contrario, si están secas se rompen inútilmente.

Observando la figura 4, se apreciará que el recubrimiento con paja fina se efectuará colocando las espigas de mayor a menor desde la parte superior del alma y formando un gollete más o menos de 2 ½ cms.; este recubrimiento se asegura mediante algunas vueltas con el alambre que sobró del alma. El remate del extremo de este alambre se efectúa mediante el arrollamiento en el clavo de 1" con cabeza clavado como indica la figura respectiva. Este recubrimiento, que debe tener una forma especial, podrá ejecutarse simplemente a mano. Hay escoberos que la forma se la dan mediante dos maderos de "forma" que manteniéndolos entre las piernas, amoldan las espigas y la preparan para su debido cosido. La figura 5 muestra un aparato rudimentario de fácil construcción, el cual se emplea para moldear con más facilidad, a la par que sirve para recortar la escoba a cuchillo de mano si no se dispone de guillotina especial. En las figuras 8 y 9 se podrán apreciar todos los detalles constructivos de dicha máquina y su accionamiento, como podrá comprenderse, es simplemente a pedal; por consiguiente, el operario tiene libres ambas manos, mientras con el pie mantiene prensada la escoba entre los maderos de forma.

COSIDO

La figura 6 muestra una de las tantas variedades de cosido. En este caso la costura se efectúa a dos agujas, en sentido cruzado, y con una distancia aproximada de ¾" entre cada puntada. Esta costura u otra, tiene la particularidad de mantener bien armado todo el conjunto y cuanto mayor cantidad de costuras se realice mejor precio se obtiene, pues la duración es mayor. El teñido de los hilos antes de la costura, es sólo cuestión de terminación, como también el barnizado del palo. Una vez efectuadas las costuras, se procede a recortar las pajas en la parte superior e inferior, respectivamente, mediante un cuchillo grande bien afilado; el largo total de las pajas desde el gollete a la base debe ser de 0 m. 40 aproximadamente.

Es indudable que existen otros procedimientos para el armado, pero el propuesto tiene la gran ventaja de que el aficionado puede ejecutarlo sin previa experiencia. Sólo basta un poco de idea, pues lo que hay que tener en cuenta es que el alma esté bien armada porque de lo contrario el forrado exterior resulta muy dificultoso de "llevarlo parejo".

El alma debe estar sujeta al palo lo más firme posible; en las primeras escobas que se fabriquen se procurará no hacer economía de alambre y es preferible dar algunas vueltas más y evitar las pérdidas de las pajas, pues si éstas quedan flojas de origen, es indudable que al poco tiempo la escoba estará completamente desarmada. Las pérdidas de paja por la parte inferior se deben exclusivamente a una construcción defectuosa del "buche". Este buche es la parte superior comprendida entre el gollete y la primera costura, el cual está formado desde el alma propiamente dicha.

Como ya se ha expresado anteriormente, el alma está construida por pa-

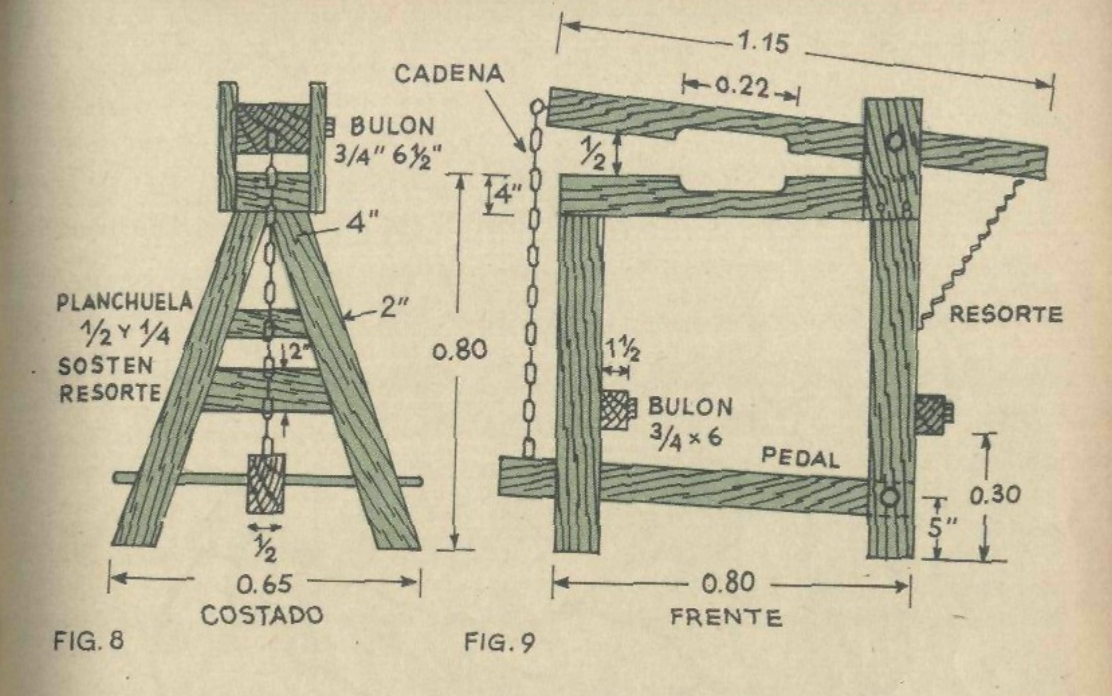


FIG. 8 FIG. 9

jas gruesas, procurando que las partes más duras queden arriba. Cuando este buche queda forrado por las pajas finas se forma en realidad un cono invertido, por lo cual las pajas no pueden correrlo para abajo, pues el diámetro inferior es mucho más pequeño que el diámetro medio del buche.

Por otra parte las costuras bien ejecutadas ayudan a mantener todo el conjunto. Para obtener una mejor presentación del artículo se colocará una lámina de hojalata enrollada alrededor del gollete de manera que cubra totalmente las pajas en su extremo superior. Este anillo será fijado mediante tres clavitos de ½" con cabeza.

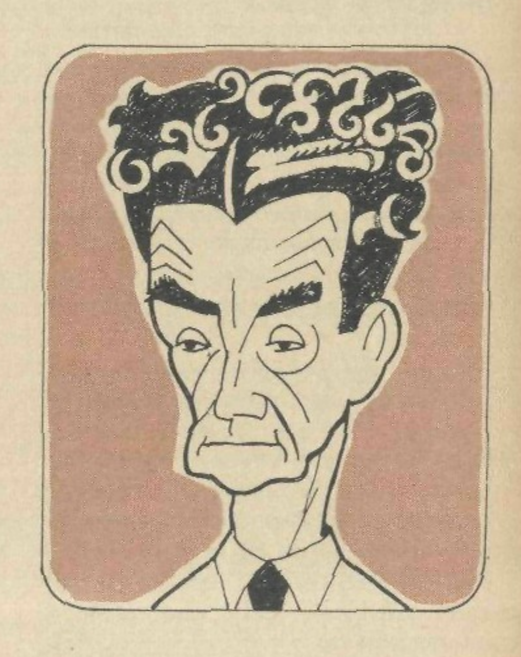
Con esta paja de guinea también se pueden fabricar escobillones redondos que son mucho más rudimentarios que las escobas y los cuales sirven para el barrido de hojas en los jardines.

Digno de meditación es que entre todos los pueblos, que al través de los siglos han impuesto su autoridad sobre otros, haya sido el español el único en plantearse el problema de la licitud de sus conquistas. Los demás han ignorado tales cuestiones éticas. Su conciencia ha caido en plácido letargo mientras digerían los frutos de las colonias.

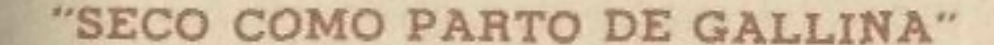
El fundamento de la legislación indiana es la incorporación de los territorios de América a la corona de Castilla. Las Indias no eran colonias, sino provincias de la monarquía castellana e inseparables de la misma. Esto aparejaba el reconocimiento de la igualdad entre Castilla y las Indias. — ARMANDO D. PIROTTO.

REFRANERO URUGUAYO

PEQUEÑA BIBLIA GAUCHA



por WASHINGTON ESCOBAR



"SECO COMO PARTO DE GALLINA"

Es por demás sabido que la gallina no es vivípara sino ovípara. Cuando ofrenda su codiciado huevo, lo hace con tal conciencia y seriedad, que pareciera estar cumpliendo un rito sagrado. El huevo es un presente lleno de amor, limpio, puro, sin mácula. Con el mismo ceremonial, es que empolla para brindar al hogar y al contento de la vista, esa gama inefable de polluelos. A este incubamiento paciente y amoroso, es que el paisano con esa gracia y picardía que le son características, llama en sentido figurado, **parto seco.**

El dicho lo aplican en infinidad de casos, como ser: a una persona extremadamente hosca, intratable, de pocos amigos; a otra carente de todo recurso económico, o a las que han dejado **secas** en el juego, etc.

"CORTITO COMO PATADA E' CHANCHO"

Es visible que las extremidades del porcino no guardan relación con el resto del cuerpo; son desproporcionadamente pequeñas y su coz, se reduce a un movimiento violento pero de poco alcance.

Se aplica el dicho a un hombre de poca altura; bajo, petizo, etc.

"MAS CHATO QUE PIOJO ECHAU"

Se aplica este dicho como una pulla a una persona de nariz roma. También cuando un caballo da en tierra con su jinete: Lo dejó más chato que *piojo echau.*

"LO LLEVABAN ESTIRAO COMO CUARTO E' ZORRO"

El zorro cuando es perseguido por la jauría "se hace como de goma" siendo visible la manera de estirar sus extremidades inferiores. Cuando por cualquier circunstancia se saca apurada a una persona, suele decirse: "Lo sacaron estirao como cuarto e' zorro".

"ME LARGARON LISO"

Este dicho se aplica cuando en la carpeta de juego, o en una reunión de carreras o en una tabeada (juego de taba) al paisano le ganan todo el dinero y muchas veces sus "pilchas" (efectos personales). Es una expresión muy común hasta en la gente de ciudad, decir en un caso similar: me largaron liso (seco, pato; que tienen el mismo sentido).

"LIGA COMO GALLINA PETISA"

La gallina petisa liga más que cualquier otra gallina, porque está siempre cerca del gallo... En el juego del truco es común oír que se aplica el dicho a un jugador que está con mucha suerte.

"ESTE QUIERE LA CHANCHA Y LOS CUATRO RIALES"

Refrán que retrata al hombre ambicioso, sin escrúpulo, que pretende toda la ganancia para sí, favoreciéndose con la parte del león.

"ALCANZO A' GATA PA' DAR SENTENCIA"

En las carreras cuadreras cuando dos caballos llegan juntos a la raya y el juez da por ganador a uno por ínfima diferencia, es cuando el paisano suele decir: alcanzó a' gata pa' dar setencia. Se aplica a todo lo que es medido, escaso, justo.

"NO SOY ARUERA PA' QUE SE ME SALUDE AL REVES"

Este conocido árbol de monte, despide en cierta época del año una lluvia o polvillo imperceptible, produciendo en quienes la reciben directamente en la piel, una dolorosa hinchazón. El paisano cree que se verá libre de ese daño si al pasar por debajo del árbol lo saluda al revés: diciendo "buen día" cuando es de tarde y "buenas noches" cuando es de mañana. Así nació este dicho. El paisano cuando alguien equivoca el tiempo al saludarlo, contesta con este dicho.

"QUE ARVEJA! QUE NENE! QUE UVA! QUE PEJE! (Pez)"

Va encaminado este dicho a las personas sin escrúpulos, pillas, de mal vivir. A las mismas que el paisano califica de "Malandras" "Bellacas" y "Caborteras".

"ES UN CHURRASCO LA TIPA"

(La tipa, en este caso, significa muchacha).

El churrasco o sea la carne asada a las brasas y aún más si es asada con cuero, tiene fama de constituir una de las comidas más ricas en América. Por eso el criollo, cuando ve a una mujer bonita, exclama: "Es un churrasco la tipa"

"ESCONDE LA LECHE COMO VACA CON CRIA"

La vaca esconde la leche como reserva para su cría. Aquí va dirigido el dicho al hombre que tiene dinero y lo disimula para verse libre de compromisos.

"EL QUE VENGA ATRAS QUE ARREE"

En la conducción de una tropa de ganado se colocan adelante uno o más peones encargados de indicar el camino y evitar la disparada o dispersión de la tropa. Atrás va el grueso de la peonada que es la encargada de arrear o sea impulsar hacia adelante a la tropa. Es la tarea más ingrata y de mayor responsabilidad. Se aplica el dicho con un crudo materialismo (cosa rara en el paisano), pues significa esto: Yo me "acomodo" con lo mejor y el que venga atrás que se las arregle como pueda.

"LE COLGO LA GALLETA"

Muy corriente entre el paisanaje es esta expresión: significa romper el compromiso amoroso con el novio o la novia, generalmente en forma brusca, imprevista.

"SE VINO COMO GATO A LOS MENUDOS"

(Menudos: entrañas de res o ave).

Cuando un gato ve los menudos se abalanza goloso para atraparlos. Dicho muy empleado por ej.: cuando un hombre ataca a un enemigo personal en forma resuelta; si por la noche entra en una casa en forma subrepticia para encontrarse con una mujer; si en el campo el hombre arma un trampero con una buena ceba, y espera confiado porque sabe que en cuanto la divise un zorro u otra alimaña, se le viene como gato a los menudos.

"PETISO COMO CORONILLA RASTRERA"

(Coronilla rastrera: estiércol vacuno).

Alusión a un hombre de poca altura.

"GAUCHO MALETA!"

Entrometido, molesto, chambón...

"PURA PLUMA COMO EL CHAJA"

(Ave zancuda, muy vigilante tanto o más que el tero (teru-tero). Es característico la poca carne que tiene, pues no guarda relación con su tamaño.

Se aplica el dicho a un hombre presuntuoso, vacuo.

"ANDA COMO AVESTRUZ CONTRA EL CERCO",

El avestruz o ñandú es un ave que, criada guacha (desde chico en las casas), cuando se les echa al campo después de grandes, no se van con los suyos sino que se pasan girando contra la cerca en un permanente intento de penetrar nuevamente en la casa donde gozara de tantas regalías. Se aplica el dicho a un hombre terco, empecinado, que no comprende cuándo pierde el tiempo. También al que se encuentra en una situación embarazosa.

"CARGADOR COMO POROTO TAPE"

(Es muy conocido el alto rendimiento de producción de esta judía: carga mucho cada planta).

Se aplica el dicho a un hombre resuelto y decidido, por ej.: cuando requiere de amor a cuanta muchacha linda se le pone a tiro; o en una pelea el que embiste con más arrojo; o en una riña de gallos el que no cesa de atacar, etc.

"ES HOMBRE DE PELO EN PECHO"

Valiente, resuelto, decidido.

"HASTA EL BICHO MAS MATRERO CAE AL JAGÜEL CON LA SECA"

Equivale a "la necesidad tiene cara de hereje" y nos obliga a realizar actos reñidos con nuestra moral y buenas costumbres. "Cuando hay hambre no hay pan duro". "A la fuerza ahorcan".

"LAMBETE QUE ESTAS DE GÜEVO"

Se dice cuando una persona está frente a una cosa que le agrada pero inalcanzable para él.

"ES COMO MULA PA' LA PATADA"

(Patada: coz).

Hombre falso, desleal, desagradecido, traicionero, etc.

"ES COMO PETISO AGUATERO"

El caballo pequeño (petiso) destinado al arrastre del barril de agua de la cachimba y a infinidad de pequeñas tareas de una estancia, pasa todo el día ensillado y sin descanso.

Persona muy sacrificada en el trabajo.

"FIERA COMO UN SUSTO A MEDIA NOCHE"

(Fiera o fea).

Si es feo o desagradable recibir un susto en pleno día, doblemente desagradable es recibirlo por la noche.

"CON MAS VUELTA QUE TRIPA GORDA"

Asunto confuso, enredado. Persona indecisa en tomar resolución, sea en negocios o en actos amorosos.

"SE SACO EL LAZO CON LA PEZUÑA"

Cuando un hombre se desentiende hábilmente de un compromiso o situación embarazosa.

"MAS METIDO QUE CUCHARON EN GUISO"

El guiso, manjar que se prepara de distintas maneras, es muy apetecido por el hombre de campo. Se aplica el dicho a una persona amiga de introducirse en asuntos que no le conciernen; a la que se encuentra endeudada ya sea en los negocios o por el juego; al hombre apasionado por una mujer, etc.

"CON MAS AGALLAS QUE UN DORADO"

(Agallas: órgano de la respiración de los peces).

Se dice así a un hombre valiente, atrevido, que sabe enfrentar el peligro. (Hombre agalludo).

"CARGADOR COMO PULGA DE TAPERA"

(Tapera: casa abandonada).

La pulga que es un parásito de muchos animales, cuando una casa ha sido abandonada, vive siempre hambrienta y cuando el hombre por cualquier circunstancia se detiene allí, estos insectos lo pican con verdadera furia.

Se aplica el dicho a un hombre tesonero, arremetedor, valiente.

"INTRODUCIDO COMO CHANCHO GUACHO"

El que se mete en cosas que no le incumben, en conversaciones privadas, en reuniones familiares a las cuales no ha sido invitado, etc., etc.

"GANANDOLE EL TIRON NO HAY ANIMAL PESCUECERO"

(Equivale al proverbio: "El que pega primero, pega dos veces").

Tanto el equino como el vacuno tienen mucha fuerza en el pezcuezo y sólo con mucha habilidad y destreza se les domina. Entre hombres puede vencer el más hábil y no el más fuerte.

"TRISTE COMO POLLO MOJADO"

Es gráfica esta expresión: un pollo mojado nunca puede brindar la impresión de contento y si es invierno produce verdadera pena verlo en tal situación.

Se aplica el dicho en infinidad de casos, frente a personas de caras compungidas.

"ES COMO CALDERA DE TROPERO"

La clásica caldera de tropero afecta la forma de un jarro de hojalata o cobre muy delgado y se calienta rápidamente con cualquier fuego. Este dicho se aplica a un hombre impulsivo que monta rápidamente en cólera.

Aplicado a una mujer, tiene una marcada intención picaresca.

"MAS ARROLLAU QUE MATAMBRE PA' VIAJE"

(Arrollau: arrollado, envuelto).

Cuando el país no contaba aún con carreteras, se viajaba a caballo o en vehículos tirados por caballos. Las horas o días de viaje se alargaban y había que llevar alimentos. Uno de los preferidos era el matambre relleno, fácil de preparar, rico al paladar y de muy buena conservación.

Se aplica el dicho a un hombre que se achica, afloja, se arrolla: es decir, que es cobarde en la pelea.

"COMPADRE COMO PATA DE CATRE"

(El catre de madera que se usa como cama, tiene sus patas cruzadas). Para el hombre de campo el acto de sentarse con las piernas cruzadas, formando el número 4, es una compadrada.

Dicen así del hombre, vanidoso, fanfarrón, etc.

"LO ROBO COMO A GALLINA DORMIDA"

Es harto conocida la manera de robar estas aves por la noche: el ladrón tuerce el cuello de la gallina y le coloca la cabeza debajo del ala, quedándose el ave quietecita.

Se aplica mucho en el popular juego del truco contra el que pierde; igualmente cuando se comete cualquier robo con destreza.

"NO HAY CALANDRIA QUE NO LE GUSTE EL CEBO"

(La calandria, alondra, es un ave muy domesticable y aficionada a la carne, principalmente si es gorda).

Se aplica el refrán al jugador que no resiste la tentación de sentarse en una mesa de juego; a la mujer que no desdeña nunca un requerimiento amoroso; al empleado que no rechaza una dádiva intencionada, al coimero, etc.

"FEO COMO RODADA DE CUZCO"

El cuzco cuando corre en las laderas muy pronunciadas, inevitablemente ha de rodar recibiendo infinidad de tumbos de los cuales sale siempre muy magullado. Se aplica el dicho a una mujer carente de belleza, o sea fea "como rodada de cuzco".

"NAMORAU COMO GATO RENGO"

(Namorau: enamorado).

El gato al quedar rengo, pierde su agilidad para la caza y quizás encuentre una compensación más fácil, y más grata en el amor.

Se le dice así, a todo hombre buscador de aventuras galantes.

"TENES MAS QUIEROS QUE EN EL TRUCO CIEGO"

En el truco ciego, como los contrincantes ignoran en absoluto sus recursos de juego, se arriesgan con facilidad aceptando frescamente todos los desafíos. Este dicho no se aplica al pie de la letra, más bien se le da un sentido distinto empleándose como un reproche a una mujer llena de caprichos y melindres.

"MAS CONVERSAO QUE TRUCO DE SEIS"

El difundido juego del truco, cuando se le practica entre cuatro personas en vez de dos, brinda motivos para una conversación interminable y bulliciosa: chistes, bromas, desafíos de jugadas en versos, etc. Cuando en la rueda intervienen seis jugadores, la algarabía se torna infernal.

Se aplica el dicho en un asunto enredado sin aparente solución y donde las partes no llegan a un acuerdo.

"PRENDIDO COMO CUERVO EN LA CARNIZA"

El cuervo es un pájaro carnívoro con pico y garras temibles. No vive sólo de la carroña sino que, cuando ve un ternerito o cordero recién nacido o un animal flaco y enfermo y ya indefenso, lo ataca, le arranca los ojos y lo empieza a devorar vivo aún!

Muy corriente es oír aplicar este dicho a una pareja de novios que andan muy amartelados.

"CON MAS MAÑAS QUE PETISO AGUATERO"

El petiso aguatero o del piquete es el que está destinado a realizar todas las tareas de una estancia. Quienes más lo cabalgan son los muchachos que lo llenan de mañas y defectos. Los caballos conocen qué clase de gente los gobiernan y si son niños, se ponen indóciles y mañeros.

Precisamente este dicho lo aplican en especial a los niños mal aprendidos, caprichosos y mañeros. También a una persona mayor de malas costumbres.

"TRANQUILO COMO GATO DE BOLICHE"

El gato de boliche (almacén de comestibles), acostumbra permanecer acostado en el mostrador expuesto por consiguiente a la caricia de los clientes, por lo menos de los niños y mujeres. Justifica esto que el gato tan habituado al manoseo tenga reputación de dócil y tranquilo.

Aplican este dicho a toda persona afable y cariñosa.

"LO LLEVABAN ESTIRAU COMO PIRU PA'L MERCAU"

(Pirú: Pavo).

Hasta hace pocos años los pavos se transportaban a la ciudad para su venta callejera o al mercado, a caballo: maneados de las patas, de a dos, y colgados boca abajo. Esta posición la tenían que soportar estas pobres aves, muchas veces durante todo el día. Este dicho lo aplican cuando hablan de una persona que llevan presa, o corren para aprehenderla.

(Hasta hace pocos años, los duelos criollos eran cosa corriente. Cuando acudía la policía se producía el consiguiente desbande y persecución de duelistas y mirones).

"REQUINTAU COMO PA' TOMAR LECHE EN GUAMPA"

(Requintau: requintado).

Era costumbre de nuestros mayores guardar leche en una guampa para tomarla por la tarde.

Adquiría así un sabor especial muy del agrado del hombre de campo. Para tomarla en la misma guampa había que hechar la cabeza hacia atrás en igual forma que para beber vino en la cantimplora vasca.

El gaucho cuando "requinta" el sombrero dice que queda como pa' tomar leche en guampa.

"CADA CHANCHO EN SU TETA ES EL MODO DE MAMAR"

Equivale a "Zapatero a tus zapatos"

Aconseja que cada cual debe ocupar el sitio que le corresponde.

"TODO BICHO QUE CAMINA VA A PARAR AL ASADOR"

Igual significado que "cuando hay hambre no hay pan duro", y "cuando no hay pan, buenas son tortas". "A la fuerza obligan". "La necesidad tiene cara de hereje", etc.

"ME ESPERO CON LA PATA ARROLLADA"

El caballo mañero o cabortero, cuando se le va a agarrar, es común que espere al hombre con las orejas murchas (mustias) (para atrás) y con la pata pronta para dar la coz.

Se aplica la frase cuando un hombre va a tratar un asunto con otro y encuentra a éste prevenido y con mala intención. También cuando un mozo va a visitar a una muchacha que le agrada y ésta lo espera para desairarlo.

"AGARRATE CATALINA QUE VAMOS A GALOPEAR"

Se advierte aquí que hay que precaverse porque se pasará por una situación riesgosa.

"CAYO COMO PELUDO DE REGALO"

Parecería que este dicho tiene el mismo significado que los muy conocidos: "Le quedó como anillo al dedo", "Le vino como cuchillo «hallau»". Sin embargo éste tiene y se le da un sentido contrario. Existe la creencia muy generalizada, que el tatú-peludo acostumbra ir a los cementerios para alimentarse de cadáveres aún frescos. Hasta hace medio siglo era posible ver aún en campaña atados con alambre en la orqueta de altos árboles, cajoncitos de latón o madera conteniendo el cadáver de algún niño. Se colocaban así para evitar que fueran profanados por estos animales. Esto, lógicamente, hace que la gran mayoría de los pobladores campesinos repugne probar la carne de este armadillo.

El dicho se aplica cuando se presenta un caso desagradable, molesto, inesperado; por ej.: cuando en una reunión o tertulia llega una persona que por sus malos antecedentes no ha sido invitada; o un ebrio pendenciero; o una visita fuera de hora, etc.

"ARISCA COMO PALOMA TORCAZA"

La paloma torcaza es un ave sumamente arisca y difícil de dar caza. Su voracidad no guarda proporción con su pequeño tamaño siendo grande el daño que ocasiona en los sembrados, por cuya razón se la considera plaga nacional, al igual que las cotorras. El paisano aplica el dicho a todo aquello que se le presenta esquivo y en primer término, como es natural, a la mujer.

"NO ME APURE SI ME QUIERE SACAR BUENO"

Equivale a "no apure caballo flaco cuesta arriba". Enseña que las cosas hay que hacerlas bien aunque despacio y no rápido y mal.

"SE SALVO ENTRE LOS SARANDICES"

(Sarandices: Sarandíes, arbustos que crecen en las orillas de los cursos de agua).

En las guerras o en casos de peligro, el paisano se ha visto obligado muchas veces a ocultarse entre la ramazón de esta planta. Muy común cuando una persona ha estado a punto de ahogarse, es asirse a los gajos de este arbusto salvador.

Aplicable a una persona que ha salido bien de un trance peligroso.

"DEMORADO COMO PARTO DE RICA"

Está comprobado que la mujer pobre es más prolífera que la rica. En los hogares modestos es común ver más de una decena de hijos de un solo matrimonio. La maravillosa función del alumbramiento lo espera la mujer con la máxima naturalidad y no es raro que al otro día del parto, la madre se encuentre realizando las modestas tareas de su humilde hogar. Es natural que hallen raro y hasta teatral, cuando se realiza un acto similar en hogar de ricos donde todo es cuidado, precaución y hasta temor.

De aquí saca el dicho el paisano que aplica en infinidad de casos por ej.: el casamiento de una pareja amiga, el otorgamiento de una jubilación, un trabajo prometido, etc.

"ES COMO EL TERO PA' ESCONDER EL NIDO"

El tero, simpático animador de nuestras campiñas, posee una rara habilidad para ocultar su nido. Cuando supone la presencia de algún peligro, sale arrastrándose del nido y ya lejos de él se acuesta nuevamente y cuando el enemigo se acerca, sale agachadito dando pequeños gritos para simular que ha sido sorprendido en el nido.

(Admirable "mise en scène"). Lo cierto es que con esto logra siempre despistar al enemigo alejándolo del nido.

Aplican el dicho para referirse a una persona con dinero o bienes; lo disimula para evitar compromiso. También al amigo enamorado que oculta la causa de sus desvelos.

"VALIENTE COMO LAS ARMAS DE LA PATRIA"

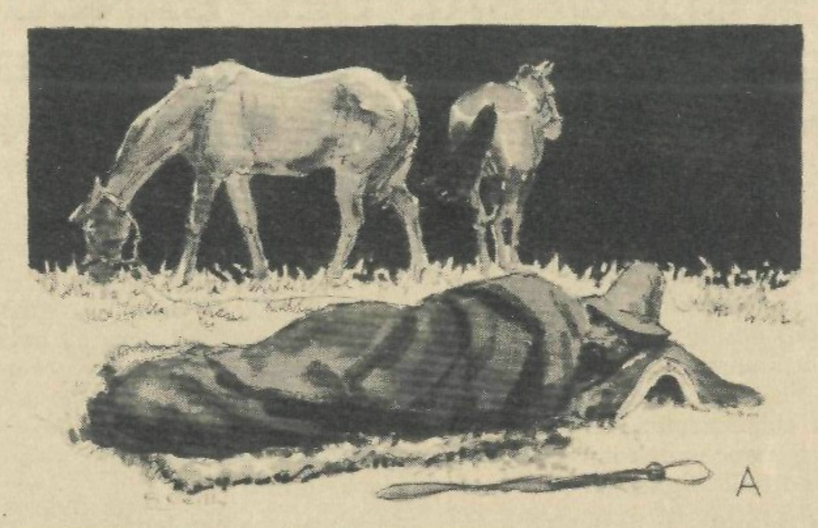
Máximo elogio a un hombre que ha demostrado su valor, su lealtad y su desinterés.

"APURAU COMO RENGO EN TIROTEO"

No carece de buen humor este dicho. Tiroteo es el hecho de disparar a la vez varias armas de fuego.

Si ello es común en tiempo de guerra deja de serlo en época de paz y sosiego. El hecho puede producirse entre gente de mal vivir o entre policías y maleantes. En un caso de éstos es grande la desesperación del espectador involuntario para ponerse a salvo. Imaginemos entonces la trágica situación de un rengo para cuerpearle a las balas. El dicho es gráfico y expresa ya la situación.

COMO SE ORIENTABA ANTIGUAMENTE NUESTRO PAISANO

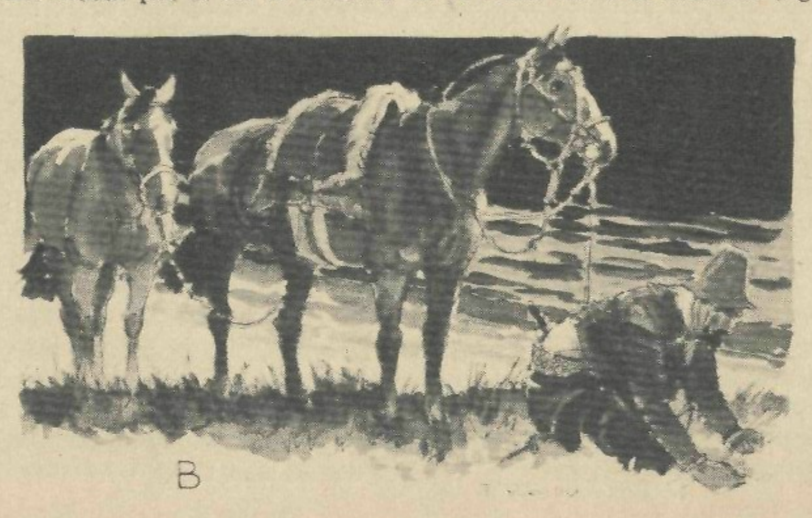


En un territorio despoblado y vasto como era nuestro país, Argentina y sur del Brasil, apenas un siglo atrás, los pocos habitantes de la campaña y sobre todo los gauchos, suplían con ingenio lo que hoy se hace con comodidad y orden.

La falta total de alambrados obligaba a marchar con rumbos determinados que se perdían en la oscuridad.

Es así que el gaucho, al hacer noche en el medio del campo y sobre su recado, ponía la cabeza en dirección del rumbo que llevaba y además dejaba su rebenque con el cabo en la misma dirección (figura A). De esta manera, si por cualquier imprevisto debía partir en medio de la noche, ya tenía marcado el camino a seguir.

Otra forma de orientarse en la oscuridad consistía en tantear las pajas, pues éstas marchitadas por el sol se inclinan en la noche hacia el naciente (figura B).



PROYECTO DE HOTEL Y SUCURSAL DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO EN LA CIUDAD DE DURAZNO

PERSPECTIVA EN LA CONTRATAPA

Es propósito del Banco de Seguros del Estado levantar un edificio en la ciudad de Durazno destinado a hotel, con capacidad para 60 habitaciones y la Sucursal del Banco; esta última de acuerdo a un plan pre-establecido y ya aplicado en otras ciudades del interior. Para ello cuenta con la amplia colaboración de las autoridades municipales de Durazno que, en esfuerzo mancomunado con el Banco de Seguros, piensan dotar a su ciudad de un edificio digno del porvenir que le aguarda.

La conjunción de las rutas 5 y 14, con el acercamiento de la ruta 20 y la próxima construcción de un aeropuerto internacional concebido como de emergencia del aeropuerto de Carrasco, hacen de Durazno un centro de singular interés para levantar el edificio.

Estas consideraciones, así como el estudio de la plaza en sus aspectos comerciales y turísticos, determinaron la elección de la esquina de las calles Penza y Paysandú como la mejor ubicación dominando ampliamente un panorama hacia el río Yí.

Se desarrolló el proyecto en el ángulo N.O. del Campus sin rebasar las líneas de edificación de la calle A. Saravia y en forma tal de disponer, de común acuerdo con las autoridades locales un estudio del Hotel, con parque de juegos, piscina, etc., estudiados para el Campus.

La ubicación de la Sucursal del Banco no afecta en nada el conjunto, haciendo que el Hotel se abra hacia el Campus. Este se ha proyectado en 3 niveles principales: dos niveles superiores destinados a 60 habitaciones, 30 habitaciones en cada nivel con capacidad para 2 camas, baño privado y terraza íntima, con vistas al Campus y al Norte y un nivel que comprende la planta baja con amplio comedor, hall de entrada y distribución y gran bar. Una amplia y organizada cocina sirve al comedor y mediante ascensor de servicio, a las plantas altas de niveles 1 y 2. La administración controla todos estos ambientes, así como la entrada de provisiones.

Un amplio patio con circulación (entrada y salida de coches) permite playa de estacionamiento complementando todo el conjunto de servicios que aseguren el adecuado e indispensable confort que requiere un hotel moderno.

coturnicultura

por JUAN ALBERTO DÍAZ TABAREZ

Hace aproximadamente 10 años, dentro de la avicultura ha surgido una rama de extraordinario interés: la Coturnicultura, que es el arte de criar, mejorar y fomentar la producción de codornices, con el aprovechamiento integral de sus productos, carne, huevos, etc. La codorniz pertenece al orden de las gallináceas, familia de las faisánidas y género Coturnix. Existen más de 100 variedades, siendo las más conocidas la Codorniz Europea (coturnix-coturnix-coturnix) y la Codorniz Japonesa (coturnix-coturnix-japónica), que es justamente la que con mayores ventajas se puede incrementar su cría en nuestro medio

Su explotación industrial, constituye en la avicultura moderna un acontecimiento mundial en los últimos años. Según nuestros conocimientos en Argentina y Brasil es donde ha tomado mayor auge la cría de la codorniz y los resultados económicos son realmente favorables.

En nuestro país, en el momento actual, constituye una feliz realidad el que algunos pioneros hayan instalado criaderos de codornices como una posibilidad, no ya de competencia directa en la producción de huevos y carne de pollo, sino como solución al abastecimiento del mercado de una carne reconocida como "manjar de reyes" por su exquisitez y por las posibilidades de *hacerla accesible al consumidor, sin* perder de vista que no constituye de ninguna manera un sustituto de la carne de pollo, sino que debe mantenerse en un plano superior y distinto del de aquélla. Asimismo, desde el punto de vista económico, la producción de huevos de consumo representa un rubro de sorprendente interés, dada la calidad de los mismos y su alto valor proteico, vitamínico y mineral.

En el Uruguay, se dan las condiciones climatológicas fundamentales para el desenvolvimiento de la explotación en gran escala de la Codorniz como asimismo encaja perfectamente dentro de su panorama agropecuario, pudiendo sin lugar a dudas, elevar el aporte proteínico animal "per cápita" a través del consumo de sus exquisitos huevos y carne.

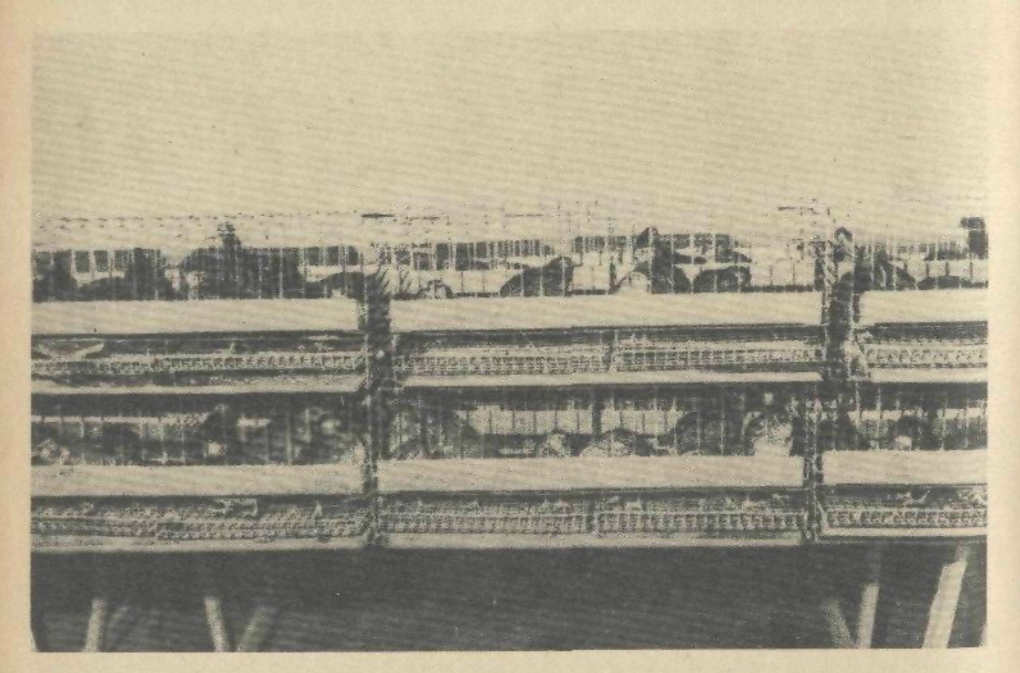
Experiencias recogidas de reconocidos técnicos de Japón, España, Estados Unidos de América, Italia, Yugoslavia, Argentina, Brasil y las recogidas por el autor en sus casi 2 años de establecido, dan la tónica necesaria para poder afirmar que la cría de esta especie representa un gran aporte para la economía del país, por lo que como uruguayo se siente en la obligación de brindar a quienes lo consideren de interés, algunas soluciones prácticas para el adecuado manejo de la explotación coturnícola en escala industrial.

Emplazamiento de los locales. — En lo posible los locales destinados al alojamiento de los reproductores, como los destinados a los polluelos de primera y segunda edad, han de contar con la mayor luminosidad posible, reservándose las zonas menos iluminadas para la instalación de los animales destinados al engorde.

Clásicamente son las mismas condiciones de orientación que las instalaciones para avicultura, para de esta manera aprovechar al máximo la acción térmica del sol y la luminosidad. Se ha comprobado que una exposición diaria de 3 horas sol, no solamente incrementa la puesta sino que estimula la actividad sexual, contribuye al emplume y es un factor importante en el crecimiento y vigorosidad de los animales jóvenes.

Temperatura y humedad relativa. — Este factor es de suma importancia en la explotación. Aunque la codorniz japonesa originaria de países asiáticos, resiste perfectamente temperaturas elevadas como asimismo por debajo de los promedios normales de nuestro país, la temperatura ideal oscila entre los 18 y 21 grados centígrados, con una humedad relativa nunca superior al 65 por ciento. Un factor muy importante de tener en cuenta es mantener una estabilidad atmosférica dentro de los locales de alojamiento, a efectos de evitar el establecimiento de corrientes de aire que resultan muy perjudiciales principalmente para los polluelos.

Instalaciones para alojamientos. — En nuestro país, por el momento, la



Vista parcial de lotes de reproductores en jaulas. Criadero COTUR (Coturnicola Uruguaya) Dpto. de Flores.

demanda de productos coturnícolas está en su fase primaria, debido fundamentalmente al escaso volumen de oferta y a la falta de promoción adecuada, promoción que en realidad no se efectúa debido a que recién se inicia la comercialización y en consecuencia la demanda de productos supera a la oferta.

Por dicho motivo, las instalaciones coturnícolas que se adaptan más a nuestro ambiente comercial es la **integral**, o sea la que comprende el ciclo completo de producción (carne, huevos, huevos para la incubación, reproductores y polluelos de primera y segunda edad). Aunque la instalación varía de acuerdo al sistema que se adopte: jaulas, baterías o parques aunque consideramos que el más recomendable es el de jaulas o baterías.

Alojamiento de Reproductores. — Esta face de la instalación debe cuidarse muy especialmente, puesto que significa la base del establecimiento. Debe ocupar la zona más iluminada del edificio y en lo posible con ventanales orientados en dos direcciones a los efectos del mejor aprovechamiento de la luz solar. Asimismo es conveniente que esté situada lo más cerca posible de la sala de incubación, como también del lugar destinado a depósito de raciones y medicamentos.

Alojamiento para polluelos de 1ª edad. — La primera edad comprende el período desde su nacimiento hasta los 15 días. Este lugar debe ser convenientemente dispuesto, de manera de permitir extraer el gas carbónico que se acumula en las partes bajas de los alojamientos. Es conveniente disponer de extractores de aire para la renovación constante de las capas inferiores de aire. La toxicidad del ambiente se manifiesta por estados somnolientos en los polluelos dando lugar a que caigan en situación de impotencia pa-



Pareja de macho y hembra japonés puro. Criadero COTUR (Coturnícola Uruguaya) Dpto. de Flores.

ra posteriormente entrar en estados convulsivos y contracturas en el cuello, sobreviniéndoles la muerte si no se les cambia la atmósfera.

Alojamiento para polluelos de 2ª edad. — La segunda edad comprende el período desde los 16 a los 30 días. Debe ocupar la zona contigua a la de 1ª edad, permitiendo de este modo el fácil traslado de un recinto a otro. Debe reunir las mismas condiciones que la destinada a polluelos de 1ª edad, aunque debido a la mayor resistencia de estos polluelos al gas carbónico, no se hace necesaria la exigencia tan estricta en cuanto a la ventilación. En lo referente a la calefacción debe tenerse en cuenta que para los polluelos *de 1ª edad se han de mantener temperaturas* próximas a los 38 grados, mientras que para los de segunda edad con 30 grados o un poco menos resultan totalmente adecuadas.

Alojamientos para engorde. — Esta zona, para un mejor manejo, debería estar situada a continuación de la destinada a polluelos de segunda edad. Dado que es conveniente separar por sexos a los 30 días, los machos provenientes del alojamiento anterior, pasarían inmediatamente al recinto de engorde a los efectos de terminar el desarrollo para su posterior sacrificio. Este lugar es el que exige menos luminosidad, temperatura y ventilación. Un lugar muy iluminado los excita y por lo tanto contrariaría los deseos del productor de carne. En cuanto a la ventilación y calefacción, debe ser la normal respecto a la primera y aproximadamente a 18 grados con referencia a la segunda. A los efectos de favorecer el emplume de estos animales, de acuerdo a estudios realizados por técnicos europeos en la materia, es conveniente exponer a los animales a *brus-*



Lote de polluelos de primera edad (7 días) en recintos con rejilla suspendida. Criadero COTUR (Coturnicola Uruguaya) Dpto. de Flores.

cos descensos de temperaturas, que pueden llegar a 5ºC mantenido durante 3 ó 4 días en el alojamiento. La faena puede realizarse a los 45 días aproximadamente.

Cubicación de recintos o alojamientos en explotaciones coturnícolas. — La cubicación ideal para la cría de la codorniz en cautiverio es aproximadamente de 0.072 metros cúbicos por animal, con excepción lógicamente de los polluelos de 1ª y 2ª edad, que permiten una cubicación notablemente inferior. Se estima como ideal para esas edades la de 1 metro cuadrado para cada 250 de primera edad y 2 metros cuadrados para la misma cantidad de pollos de 2ª edad.

El huevo de codorniz como alimento y producto de incubación. — El huevo de codorniz normal pesa de 9 a 12 gramos. Su color varía de acuerdo al material pigmentario que segrega el tejido glandular situado en el segmento terminal del oviducto. El color más común es el manchado marrón oscuro distribuido por toda la superficie del huevo. Existen además, y se admiten como normales para la incubación los manchados de un color gris-azulado, verdosos y celestes. Deben desecharse como normales para incubación los huevos blancos o pigmentados. La resistencia de este huevo es muy considerable. Los componentes del mismo deben establecerse en clara y yema, así como las membranas. La clara representa el 46.1 por ciento y la yema el 42.3 por ciento; el agua el 73.9 por ciento; las proteínas el 15.6 por ciento; la grasa el 11 por ciento y las sales minerales el 12.2 por ciento. De la relación clara-yema se puede apreciar la abundancia de proteínas en orden al gran desarrollo de la yema en relación al huevo de gallina. Lo más destacable en la composición del huevo de codorniz es por lo tanto su riqueza proteica, menor contenido de agua y menor contenido en grasa que los huevos de gallina, pava y palmípedas. En la alimentación humana, debido al alto coeficiente de digestibilidad de sus albúminas, superior al de gallina y el coeficiente de digestibilidad de las grasas del 96-97 por ciento; el alto contenido en calcio, fósforo, sodio, magnesio, potasio y cobre, hacen del huevo de codorniz muy recomendable en dietética infantil, no sólo por su digestibilidad, sino además por la riqueza mineral y sobre todo, en hierro, manganeso y cobre; sin contar la de fósforo, calcio, etc. Análisis realizados últimamente han descubierto en el huevo de codorniz, además de concentraciones sorprendentemente elevadas de vitamina B1 y B2, ácido pantoténico, piridoxima, factor PP, vitamina E, vitamina H, etc., una enorme riqueza en vitamina A, D y C, vitaminas de gran interés para el desarrollo infantil, lucha contra raquitismo, etc., lo que unido a su bajo contenido de colesterina lo hace muy recomendable para los ancianos, arterioscleróticos, hipertensos, etc. Puede considerarse que en calorías, proteínas y vitaminas el huevo de codorniz equivale a 100 gramos de leche, conteniendo además mayor cantidad de hierro. En resumen, puede admitirse como asevera el Dr. Félix Pérez y Pérez, decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza en España, que "el huevo de codorniz, elegido desde la antigüedad como manjar de dioses, reyes y magnates, responde a la realidad por tratarse quizá del huevo más exquisito y de mayor valor nutritivo de todas las aves, o al menos las explotadas por el hombre".

En cuanto a la problemática de la incubación, debemos manifestar que los huevos recogidos de las aves reproductoras, deben ser conservados, después de su clasificación, en un local adecuado con una temperatura no superior a 15 grados centígrados y una humedad relativa ambiente del 75 al

80 por ciento. El lugar debe estar convenientemente ventilado y libre de olores y de toda contaminación posible.

Pueden acumularse los huevos puestos durante 14 días como máximo.

La incubación propiamente dicha es similar a la de los huevos de gallina: de 38.8 grados (a 39.4 grados C. ó 101 a 103 grados Farenheidt con una humedad del 55 al 60 por ciento, elevándose al 80 ó 90 por ciento después del 15 avo día de incubación. El tiempo de incubación total hasta la eclosión es de 16 días y medio aproximadamente.

El peso de los polluelos al nacer es aproximado a los 7 gramos, llegando a los 45 días de edad (adultos) a pesos que oscilan entre 110 y 150 gramos respectivamente. Este peso se sobreentiende que es para animales reproductores; en el caso de animales puestos a dieta especial para engorde se obtienen pesos del 25 % de aumento.

SISTEMAS DE APAREAMIENTO

En cotornicultura el adecuado régimen sexual-fecundante de los sementales tiene particular importancia en la elevación de rendimientos procreativos.

Para llegar a la plenitud los machos necesitan una edad que oscila entre los 50 a 60 días, siempre que la alimentación sea la adecuada. Aunque manifiestan la exaltación sexual aproximadamente a los 45 días, no conviene utilizarlos como reproductores sino hasta pasados los 3 meses de edad. El anuncio que acusa su instinto sexual lo manifiesta en forma de pitido (reclamo de las hembras). La capacidad sexual de un macho corresponde teóricamente a las exigencias fecundantes de 4 ó 5 hembras, pero en la práctica los resultados no son óptimos en cuanto a la fertilidad de los huevos.

Monta natural. — Este régimen constituye el régimen fecundante más generalizado en coturnicultura y es en realidad el que ofrece mayores ventajas para la explotación industrial. Existen tres modalidades fundamentales como método de fecundación en la monta natural: poligamia libre, poligamia controlada y monogámico libre o controlado.

Poligamia libre. — Este sistema se refiere a sementales alojados conjuntamente con las hembras en proporción de 2 a 1 o sea un macho para 2 hembras. En este sistema pueden utilizarse baterías donde se alojen hasta 60 animales por piso, siempre cuidando la cubicación del mismo.

Poligamia controlada. — Este régimen se refiere al semental que estando alojado independientemente realiza la cópula de 4 ó 5 hembras diarias que son trasladadas a su jaula a tales efectos. Es conveniente que los sementales ocupen jaulas dispuestas de tal modo que no puedan verse unos con otros, pero que participen todos de la excitación que producen los cantos de los demás. La jaula ideal para los machos reproductores puede tener medidas de 17 cm. x 17 cm. con una altura de 20 cm. Como mínimo durante 8 horas diarias deberán estar sometidos a un ambiente oscuro para evitar la sobreexcitación. Este sistema tiene grandes ventajas ya que permite controlar y mantener la capacidad fecundante del semental durante un tiempo prolongado. El traslado de las hembras a la jaula del semental, debe hacerse en lo posible en los intervalos de tiempo más regulares, a la misma hora y convenientemente después de la puesta de las hembras que se verifica normalmente hacia las 17 horas en adelante. Teniendo en cuenta que la hembra de codorniz necesita como máximo la cópula alternada, tenemos que un macho puede servir perfectamente a 10 hembras con este sistema.

Régimen de monogamia. — Este sistema, como lo dice su propia designa-

ción, consiste en alojar un macho por cada hembra o en el caso de la monogamia controlada, se lleva a la hembra para que realice la cópula siempre a la jaula del mismo macho. En explotaciones industriales, este régimen podría usarse cuando se desee controlar la fecundidad y descendencia (pedigree) y cuando se trate de animales debidamente probados no sólo por su rendimiento fecundante sino en puestas de alto nivel.

Régimen alimenticio. — En la explotación coturnícola integral, es necesario contar con 3 tipos diferentes de ración: para reproductores, para ponedoras y para los animales destinados a carne.

Es muy importante contar con el asesoramiento de técnicos veterinarios para los diferentes tipos de ración, de acuerdo a las necesidades orgánicas de cada grupo de animales. En plaza se fabrican raciones que se pueden perfectamente suministrar a los mismos, pero es conveniente tener en cuenta algunas de las características fundamentales de las codornices (alto régimen de postura, etc.) para adecuar las mismas a sus necesidades.

Como base fundamental en lo que se refiere a las necesidades proteicas, ésta no debe ser inferior al 18 % para los reproductores y del 22 % para las ponedoras. Asimismo debemos tener en cuenta que las necesidades de calcio y fósforo en las ponedoras es superior al de la gallina puesto que su capacidad de postura (aproximadamente 8 veces su peso vivo en huevos por año) hace que el contenido calcio y fósforo sea superior en la ración de codornices. En cuanto a las vitaminas y minerales, las contenidas en las raciones de buena calidad que existen en el mercado pueden adaptarse perfectamente al régimen alimenticio de la explotación coturnicola.

VENTAJAS DE LA CODORNIZ SOBRE LA GALLINA

	Gallina	Codorniz	Ventajas
En la incubación	Donde cabe 1 huevo	Caben 3	Menor inversión
Período de incubación	21 días	16 días y ½	Menor costo
Crianza bajo calor	30-40 días	15 días	Menor consumo
Densidad de cría	100 pollos BB	300 codornices BB	Menor espacio
Preparado para venta	75-90 días	45 días	Más precocidad
Comienza la postura	5 a 6 meses	45 días	4 veces antes
Continuidad de postura	50 % del año	Todo el año	Rendim. constante
Postura anual	240-280 huevos	360 a 500 huevos	El doble postura
Vida útil	2 años	3 a 4 años	Mayor vida útil
Kg. de ración por kg. huevo	4.50 a 5 kgs.	1.6 a 1.8 kgs.	Menor consumo
Costo por kg. huevo	$ 332.50	$ 119.	Casi 3ª parte

RECETAS CON CODORNICES

Codornices a la Príncipe Horacio

Ingredientes para (8 personas)

8 codornices.
Sal y pimienta a gusto.
8 trocitos de trufa.
Manteca: cantidad necesaria.
Jugo de limón: cantidad necesaria.

Preparación. — Una vez limpias las codornices y en condiciones de cocinarse se les pone sal, pimienta, un poco de jugo de limón y, en cada una, un trocito de trufa adentro.

Se enmantecan abundantemente con trocitos de manteca y se envuelven individualmente en papel manteca en forma de paquetitos. Se ponen en una fuente de horno y se dejan cocinar a temperatura regular durante una (1) hora. Se les saca el papel y se sirven acompañadas de puré de manzanas.

Codornices a la Vizcondesa

Ingredientes para (8 personas)

8 codornices.

8 tajadas no muy finitas de panceta ahumada.

Hojas de parra o acelga.

200 gramos de manteca.

Sal y pimienta a gusto.

1 vaso de cognac.

1 vaso de caldo.

1 ramito compuesto.

1 vaso de vino blanco.

Preparación. — Las codornices deben ser gorditas. Deben cocinarse cuanto antes pues si se guardan varios días en la heladera toman gusto rancio.

Se limpian, se les saca todo su interior, se lavan muy bien, se secan, se salan y se rocían por dentro y por fuera con vino blanco. Así estarán en condiciones de prepararse en la forma que más agrade. Saltarlas en la manteca hasta que tomen color, agregar los ingredientes y poner todo a fuego muy bajo para que se vayan haciendo despacio. Taparlas con las hojas de parra o acelga durante su cocción. Estas luego se retiran.

Servir calientes y acompañadas de una verdura saltada o zanahorias glacé.

Codornices con arroz a la Piamontesa.

Ingredientes (para 6 personas)

12 codornices, preparadas para la cocción como se describe en "Codornices Asadas"; 300 gramos de arroz de buena calidad, limpio; 150 gramos de mantequilla; 100 gramos de parmesano rallado; una buena trufa de Alba; 1 dl. de jugo de carne; poca cantidad de cebolla trinchada, 1 litro de caldo blanco, o más si es necesario.

Preparación. — Calentar en una cazuela 80 gramos de mantequilla, colocar las codornices, listas para la cocción y darles color por los dos lados, a buen calor, unos diez minutos, girándolas de vez en cuando; llevar al horno y darles otros 8 minutos de cocción. Preparar aparte al mismo tiempo el arroz con la restante mantequilla, la cebolla trinchada, el caldo y el queso rallado. Verter en una fuente caliente el arroz cocido en su punto justo, aplanarlo ligeramente, colocar encima las codornices desatadas y rociar con el jugo bien caliente; recubrir con abundancia de pedazos de trufa.

Codornices asadas.

Seleccionar codornices frescas, grasas, de carne blanca y muy firme; desplumar, limpiar, vaciar, ligar para mantener la forma durante la cocción y condimentar con sal y pimienta. Recubrir con una hoja de parra y una lonja fina de tocino, fijándola con un hilo, de forma que queden fajadas la pechuga y parte de las patas. Sofreír mantequilla en una cacerola (8 gramos por codorniz), poner las codornices y al cabo de 15 minutos o algo más, escurrirlas, cocidas en su punto justo. Al mismo tiempo dorar en mantequilla un pequeño crostón de pan por ave, disponerlos en una fuente caliente y colocar sobre cada uno una codorniz desatada; servirlo caliente.

Codornices al asador.

La misma preparación que la citada para "codornices asadas", cociéndolas

al asador, igual que en cacerola; dar algunos minutos más de cocción.

Codornices a la Burguesa.

(Para 6 personas)

Ingredientes. — Doce codornices desplumadas, limpias, vaciadas y ligadas para conservar la forma, condimentadas con sal y pimienta, y recubiertas la pechuga y patas con una hoja de parra y una longa de tocino fijadas con un escarbadientes; la mantequilla necesaria; una lata de guisantes grandes; un corazón de lechuga bien limpio y cortado finamente; jamón cocido magro necesario; 1 dl. escaso de crema de leche; un pellizco de azúcar.

Preparación. — Sofreír en una cacerola 80 gramos de mantequilla y hacer tomar color a las codornices unos diez minutos, rociando a menudo con la grasa de cocción; pasar al horno y continuar el guiso a calor vivo otros 8 minutos. Al mismo tiempo calentar en otra cacerola 30 gramos de mantequilla a calor suave, echarle la lechuga, cocer 12 minutos y agregar los guisantes bien escurridos; dar sabor a todo algunos minutos y luego pasar por el tamiz. Recoger el puré en un cazo, condimentarlo con un pellizco de sal y otro de azúcar, mezclar a calor vivo y espesarlo con la adición de la crema de leche y 30 gramos de mantequilla. Forrar el fondo y paredes de un cazo cóncavo untado ligeramente de mantequilla con lonjas de jamón, poner encima una capa de puré y luego las codornices desatadas, sin el tocino ni la hoja de parra. Pasar al horno a calor medio, y servir en el mismo cazo al cabo de unos diez minutos.

Codornices a la Cazuela.

Preparar las codornices para la cocción como se ha descrito en la receta "Codornices asadas"; introducir en cada una de ellas un pedazo de mantequilla trabajada con un poco de harina; condimentar con sal y pimienta. Calentar mantequilla (unos 8 gramos por ave) en una cacerola, disponer en ella las codornices y llevar el recipiente al horno. Al cabo de 15 minutos de cocción, retirar la cacerola del horno, sacar las codornices, desatarlas y conservarlas calientes. Desglosar el fondo de cocción con un poco de coñac, y reducir 2/3 y luego bañar con algunas cucharadas de fondo de cocción de caza. Disponer las codornices en una fuente rociadas con su fondo de cocción, y, si se desea, encima de unos crostones de pan fritos en mantequilla y cubiertas de farsa al gratín. Servir.

Codornices a la Cazuela con cerezas.

(Para 6 personas)

Preparación. — 12 codornices preparadas para la cocción como se describe en "codornices asadas"; 80 gramos de mantequilla; una infusión de 1 dl. de oporto, tres cucharadas de coñac y dos cortezas de naranja fresca (sin ninguna adherencia de piel blanca); 1, ½ dl. de fondo de ternera; 1 dl. escaso de gelatina de grosella; 300 gramos de cerezas (guindas) sin hueso, cocidas en jarabe de 18 grados y dejarlas enfriar en el mismo jarabe; un limón.

Preparación. — Calentar la mantequilla en una cacerola y disponer en ella las codornices; una vez cocidas en su punto justo, a los 15 minutos o algo más, escurrirlas y mantenerlas calientes. Desglosar el fondo de cocción con la infusión de coñac y de oporto y reducir a la mitad; agregar el fondo de ternera, la gelatina y las cerezas, bien escurridas y aciduladas con algunas gotas de zumo de limón. Devolver las codornices a la cacerola, dar sabor al conjunto algunos instantes y servirlo.

La casa de Antonio Pérez

por ANÍBAL BARRIOS PINTOS

Gastados sus vetustos muros por los años, las lluvias y los vientos, agónica por dentro, puede verse en el barrio montevideano del Arroyo Seco, sobre la empinada cuesta de la Avenida Agraciada a la altura de la calle San Fructuoso, la patricia morada de dos plantas que fuera del comerciante e industrial español Antonio Pérez, a la que se accede por un portal de delicada belleza creado por un artesano anónimo.

Poco antes de que el gobierno nacional la declarara monumento histórico *nacional en julio de 1973, se encontraba casi al límite de su definitiva destrucción,* luego de acelerados trabajos de demolición.

En la resolución adoptada, atento a la solicitud de la Comisión del Patrimonio Histórico, Artístico y Cultural de la Nación que preside el profesor Juan E. Pivel Devoto, jugaban motivos históricos y arquitectónicos.

Fundamentalmente históricos, porque allí, el 20 de junio de 1814, se suscribieron las condiciones estipuladas para la rendición del gobierno español de Montevideo por Carlos Alvear, general en jefe del ejército del Este de las Provincias Unidas del Río de la Plata y los diputados españoles Juan de Vargas, José Acevedo, Miguel Antonio Vilardebó y José Gestal. Luego de esta instancia memorable tocó a su fin el dominio hispánico en el Río de la Plata.

Un conocido dibujo de Juan Manuel Besnes e Irigoyen nos muestra, en abril de 1832, la fisonomía primitiva de esta casona, levantada en el siglo de la fundación de Montevideo. Sobre la actual calle San Fructuoso se encontraba en la época su oratorio público. El 24 de julio de 1799, al solicitar su instalación, Antonio Pérez manifestó poseer una panadería, horno de ladrillos y chácara. Alternó estas actividades con la castrense, llegando a conquistar el grado de comandante de milicias auxiliares de extramuros de Montevideo.

Allí, en su residencia del Arroyo Seco, vivía Pérez en compañía de su mujer, doña María Cerantes y Pedrera, nueve hijos, treinta esclavos y veinte peones. Uno de sus hijos, Juan Manuel Pérez, fue militar en los ejércitos de Artigas, cabildante, poderoso hombre de negocios, prior del Tribunal Consular, constituyente, Ministro de Hacienda de los gobiernos de Rivera y de Oribe, diputado, impulsor de la colonización de tierras. Llegó a poseer numerosos establecimientos de campo.

Según refiere el escritor Raúl Montero Bustamante, la casa de Pérez fue testigo durante la Guerra Grande del ataque llevado al cantón de Vilardebó por la Guardia Nacional al mando de José María Muñoz, encuentro que se habría desarrollado en gran parte contiguo al oratorio.

En la actual iglesia del Perpetuo Socorro (Tapes y San Juan) se encuentra la imagen de la virgen de Nuestra Señora del Rosario, en talla de madera policromada, que perteneciera al oratorio de Pérez, y que fuera donada a los religiosos *redentoristas en el pasado siglo, por su nieta doña* Ana Pérez de Caravia. A su vez, en el Museo Municipal de Montevideo, se conserva su pequeño bautisterio.

La adquisición de este inmueble por el Estado implica un compromiso de tareas impostergables e ineludibles: los próximos trabajos de restauración y su destino futuro acorde con su calidad de monumento histórico.

C. Menck Freire 73

CASA DE ANTONIO PEREZ

Casa Habitación para Campo

por el Ing. Agr. JUAN ANTONIO RODRÍGUEZ

PERSPECTIVA

En nuestro ya largo ciclo de divulgación y enseñanza hemos expresado que: las investigaciones biológicas y técnicas van modificando las viejas concepciones sobre la producción agropecuaria; los medios de comunicación al permitir el aumento de la cultura general promueven un firme deseo de bienestar del hombre de campo; el desplazamiento de la población rural hacia las ciudades han alterado los viejos métodos de producción, distribución y consumo; las presiones económicas de los mercados exteriores van derribando las fronteras económicas y espirituales.

El mundo en continua transformación genera toda una nueva civilización y a su vez el mundo rural, aunque deseara mantenerse al margen de la turbulencia evolutiva, va causando paulatinamente sus efectos que lo impulsan a penetrar en el sistema de la vida moderna.

Las consecuencias de los fenómenos económico-sociales, presionan todas las actividades humanas y aun alcanzan con su impacto la esfera de las construcciones rurales, que tienen como elemento de inspiración y juicio, las informaciones gráficas y técnicas difundidas, por publicaciones especializadas, como también el ejemplo directo resultante de la colaboración creciente entre hacendados y profesionales.

Como resultante de tantos esfuerzos convergentes se va colmando rápidamente la distancia entre aquellos productores que se aferran al pasado y aquellos que preconizan soluciones racionales, entre los que añoran la herencia y la rutina de tiempos idos y los que tienen la mirada puesta en la nueva era que se crea.

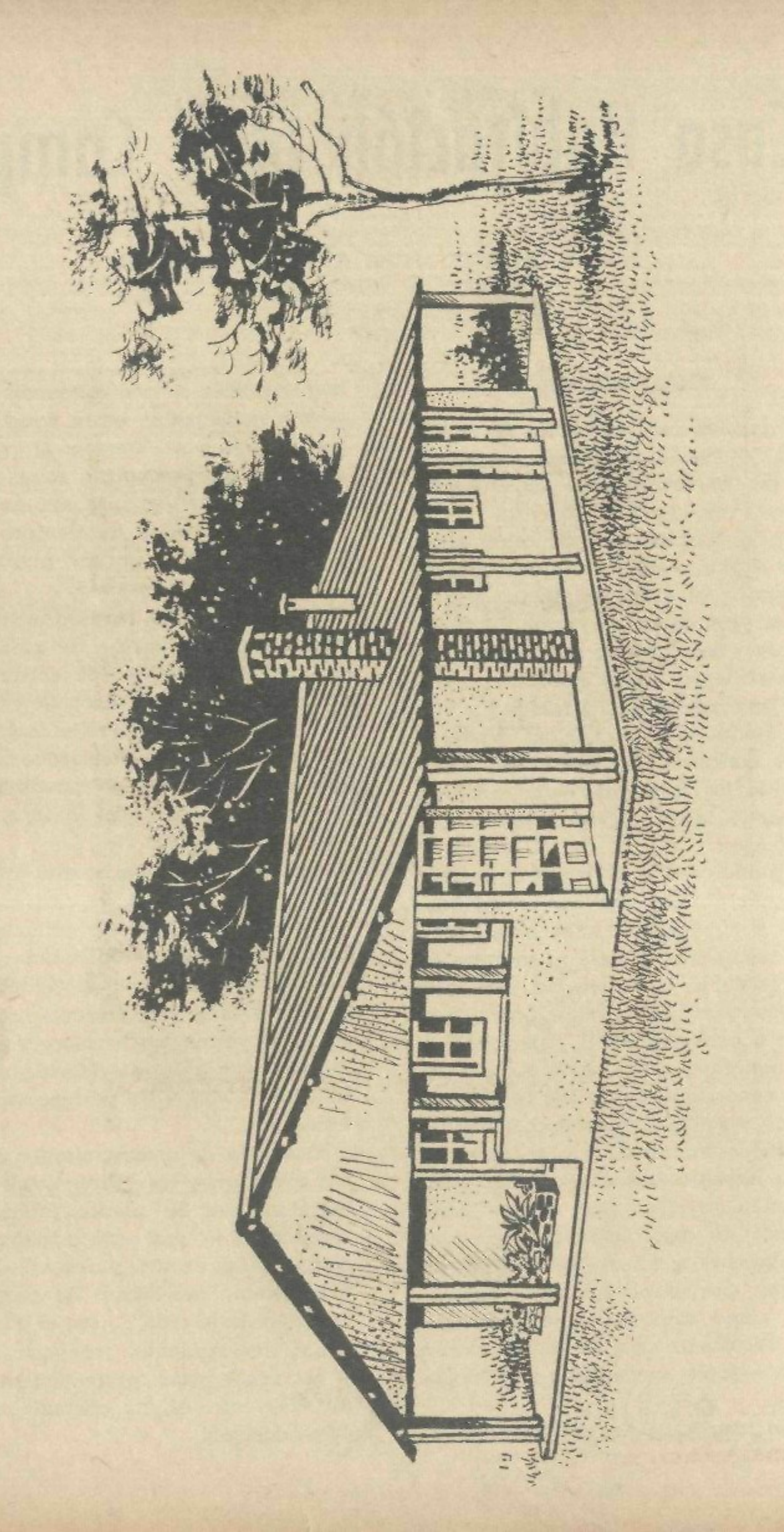
La construcción rural primitiva que correspondía a formas de vida y costumbres y al empleo de determinados materiales, tuvo su razón de existir en su época y lugar, pero el hombre de campo de hoy día con otras necesidades y obligaciones no puede ni debe quedar al margen de la incontenible evolución mundial.

La creación de un medio más confortable y atrayente de existencia, retiene en el campo a sus pobladores, ya que contrarresta la infecunda succión del hombre rural por la ciudad.

La vivienda que presentamos, supone en sí misma, un hermoso y práctico marco para la forma de vida rural en una nueva etapa de perfeccionamiento evolutivo.

Esta casa de campo, similar en ciertos aspectos a un "Bungalow" se caracteriza por su planta interior que responde a la más pura ortodoxia funcional, pues encara y resuelve lo que actualmente se llama "la cuarta dimensión de la vida" o sea el confort.

Las tres secciones (recepción, intima y servicio), están perfectamente delimitadas entre sí, no obstante su fácil comunicación.



CASA HABITACION PARA CAMPO



DORMITORIO

DORM.

DORM. SER.

BAÑO

BAÑO

BAÑO

COCINA

DORMITORIO

ESTAR Y COMEDOR

ESCRITORIO

PLANTA

ESCALA GRAFICA

0m. 1m. 2m. 3m. 4m. 5m.

La centralización de todos los ambientes alrededor de un pasillo de circulación, hace a esta casa íntima y elimina el inconveniente de tener que atravesar alguna pieza para poder dirigirse de un punto al otro. Los interiores cómodos y proporcionados son de una lógica sobriedad que no excluye a la belleza.

El espacioso cuarto de estar (comedor, sala, etc.) puede formar un solo ambiente con el escritorio, del cual está separado por pesada cortina, presenta elementos de agradable y necesaria particularidad, principalmente la estufa, cuya rústica arquitectura en piedra laja o piedra loza y ladrillo rojo, llena conjuntamente con el armero y la biblioteca, el fondo de esta gran habitación.

Los tres dormitorios cubren las necesidades de una familia de 6 ó 7 personas.

Los dos cuartos de baño bien dimensionados están provistos de todos los aparatos sanitarios que exige el concepto moderno de la higiene.

El sector Servicio puede independizarse completamente, mediante el cierre de la puerta de la antecocina al pasillo interno, lo que transforma esta sección, en vivienda de cuidador o encargado, en caso de ausencia temporal de los dueños.

El dormitorio de servicio, con su respectivo cuarto de baño, tiene entrada por la galería sur; pero bien podría cambiarse el acceso habilitando una pequeña puerta interior dentro de la cocina.

Una amplia galería perimetral de circulación y resguardo, extensión natural de la casa, oficia de local exterior abierto a la luz y al aire uniendo con sereno equilibrio al hombre con el encanto del paisaje colindante de tonalidades verdes cambiantes.

Interceptando los vientos del cuadrante sur, se han dispuesto en la galería, dos puertas vidrieras, que aumentan la protección contra el frío y permiten la reunión de la familia en este apreciado y tradicional sector.

Un desnivel sobreelevado de uno o dos escalones, entre el piso de la galería y el suelo, es necesario pues evita humedades y la entrada de insectos y alimañas.

ALGUNOS DETALLES CONSTRUCTIVOS DE INTERES

Las paredes exteriores se terminarán a ladrillo desnudo, blanqueado y con las juntas tomadas.

Las ventanas en ángulo deberán ser prolijamente ejecutadas y colocadas. Las galerías se resuelven con facilidad por simple prolongación del techo a dos aguas.

La cubierta será de chapa acanalada de aluminio "Alufort" tipo industrial.

En la galería, el entramado del techo se apoya a una viga corrida de madera que a su vez descansa en pilares de hormigón armado formadas con dobles caños de fibrocemento.

Salvo el cuarto de estar, cuyo techo interior será a la porteña (vigas vistas y tejuelas) los demás ambientes llevarán cielo raso de fibra de madera compactada.

El pasillo de circulación aumentará indirectamente su iluminación a través de un ventanal ubicado en la cocina.

Los tres dormitorios, llevarán piso de madera; los demás locales tendrán baldosa monolítica o de cemento.

Cada ambiente cuenta con su respectivo armario embutido o "placard" dotado con reparticiones, estantes, percheros y cajones corredizos.

La estufa será a fuego abierto con circulación de aire tipo "cámara calefactora" una perfecta solución a un viejo problema, pues con este sistema, el calor actúa por radiación y convección, lo que aumenta el rendimiento de la leña.

HORNOS

para pan, repostería y asados

por el Ing. Agr. JUAN ANTONIO RODRÍGUEZ

La tradicional panificación por "cuenta propia" o casera, acusa evidente disminución; no obstante ello, extensas regiones de la República aún no tienen mejor recurso que emplear dicho método, si es que sus pobladores desean consumir pan fresco.

Dando cumplida respuesta a múltiples requerimientos sobre este tema, expondremos con mero criterio docente y escueto, las variadas fases en la preparación y cocción del pan, como también visualizaremos gráficamente diversos tipos de "hornos criollos" que hemos observado en nuestro permanente deambular por la Patria.

Desde luego el asunto a tratar, es de menguada enjundia; sin embargo, por razones memotécnicas, debo recurrir a los viejos y siempre vigentes Apuntes de Clase, de la ex-Cátedra de Construcciones Rurales, cuando en la Facultad de Agronomía, se inculcaban sistemáticamente conocimientos científicos a la par de prácticos, que permitieron distinguir a sucesivas y brillantes promociones de Ingenieros Agrónomos.

PROCESO DE LA PANIFICACION

HARINA DE TRIGO: Es la más utilizada; la de buena calidad, si está exenta de salvado, es blanca, y es más amarilla y menos fina si lo contiene, acusando esta última un mayor valor nutritivo.

UTENSILIOS: Instrumentos que complementan el trabajo de horno, son dados por la pala de hornear, el hurgón o hierro para atizar, la escoba o escobón, la artesa o la amasadora en la que se elabora la pasta, un corta-pasta y cestas o bandejas.

CALEFACCION: Encendemos un haz de leña en la boca del horno; añadimos más leña y activamos la combustión por medio de la pala, teniendo cuidado de poner a un lado la brasa, para ir utilizándola a medida que se necesite.

El grado de calor necesario no puede apreciarse, sino por la experiencia, pero es fácil comprobarlo en la bóveda del horno, que se vuelve blanca; entonces quitaremos la leña y brasa, limpiaremos el horno con la escoba, y procederemos a hornear el pan vigilándolo de vez en cuando.

LEVADURA: Se prepara antes de la panificación. La levadura es una pasta fermentada obtenida en el comercio (panadería), que se renueva o regenera a sí misma durante cierto tiempo; sin embargo pasado un período, es conveniente utilizar fresca nuevamente.

Se pone la levadura en medio de la harina preparada en la amasadora, durante la víspera, y dándole un principio de amasado,

mezclando un poco de harina con agua tibia. Después se agrega harina y se activa la fermentación, cubriendo la pasta con una tapadera.

La proporción de levadura para el pan es de uno a dos por ciento.

AMASADO: Colocamos la harina en la artesa, y apartándola a un lado, haciendo un agujero en el medio, se vierte agua salada en la cual se habrá desleído la levadura. Esta agua debe tener 30 grados por lo menos.

Se deslíe la harina en el agua, que se hace caer despacio. La pasta ha de quedar fluida, lisa, sin grumos.

Para reforzarla se incorpora una pequeña cantidad de harina, amasándola de derecha a izquierda y después de izquierda a derecha.

Seguidamente se levanta la masa de la pasta y se retuerce estirándola, repitiendo la operación varias veces; antes de dar vuelta a la pasta golpearemos violentamente porciones de ella contra las paredes de la amasadora.

No queda más pues, que arrimar toda la pasta a uno de los extremos de la artesa; en invierno solamente la dejamos reposar media hora.

Entonces con el corta-pasta, cortamos los panes, que se pesan y cubren de harina, poniéndolos en una bandeja a propósito.

LAUDADO: Los panes se abandonan a si mismos, para que fermenten, cubriéndolos con una tapadera y vigilándolos.

Cuando la harina que los espolvorea se hiende, es preciso hornarlos, siendo el momento de calentar el horno.

COCCION: Para enhornar ponemos el pan en la pala espolvoreando de harina y se le da una última forma con la mano o con una paleta; se cierra la puerta del horno teniendo cuidado de añadir alguna brasa.

Se vigila y abre la puerta o tapa del horno para moderar o aumentar el calor.

El tiempo de la cocción es de 60' minutos para los panes de 3 kilogramos, y 50 minutos para los de 1 kilogramo y medio, y así sucesivamente según los pesos.

Al cabo de una hora de haber trabajado el horno se podrán meter las galletas y a los dos o tres horas, la pastelería de tostado ligero.

CONSTRUCCION DE UN HORNO COMUN REALIZADO CON MEZCLA DE BARRO

Clavamos 4 postes esquineros de madera dura o piedra granítica, enterrados a 60 cms. de profundidad, con una separación entre sí de 1 m. 20 y una altura sobre el suelo de 65 cms.

Se unen los postes de a pares formando puente, por intermedio de dos travesaños o tirantes de madera, que se afirman a la cabeza de los puntales con tortones de alambre de rienda.

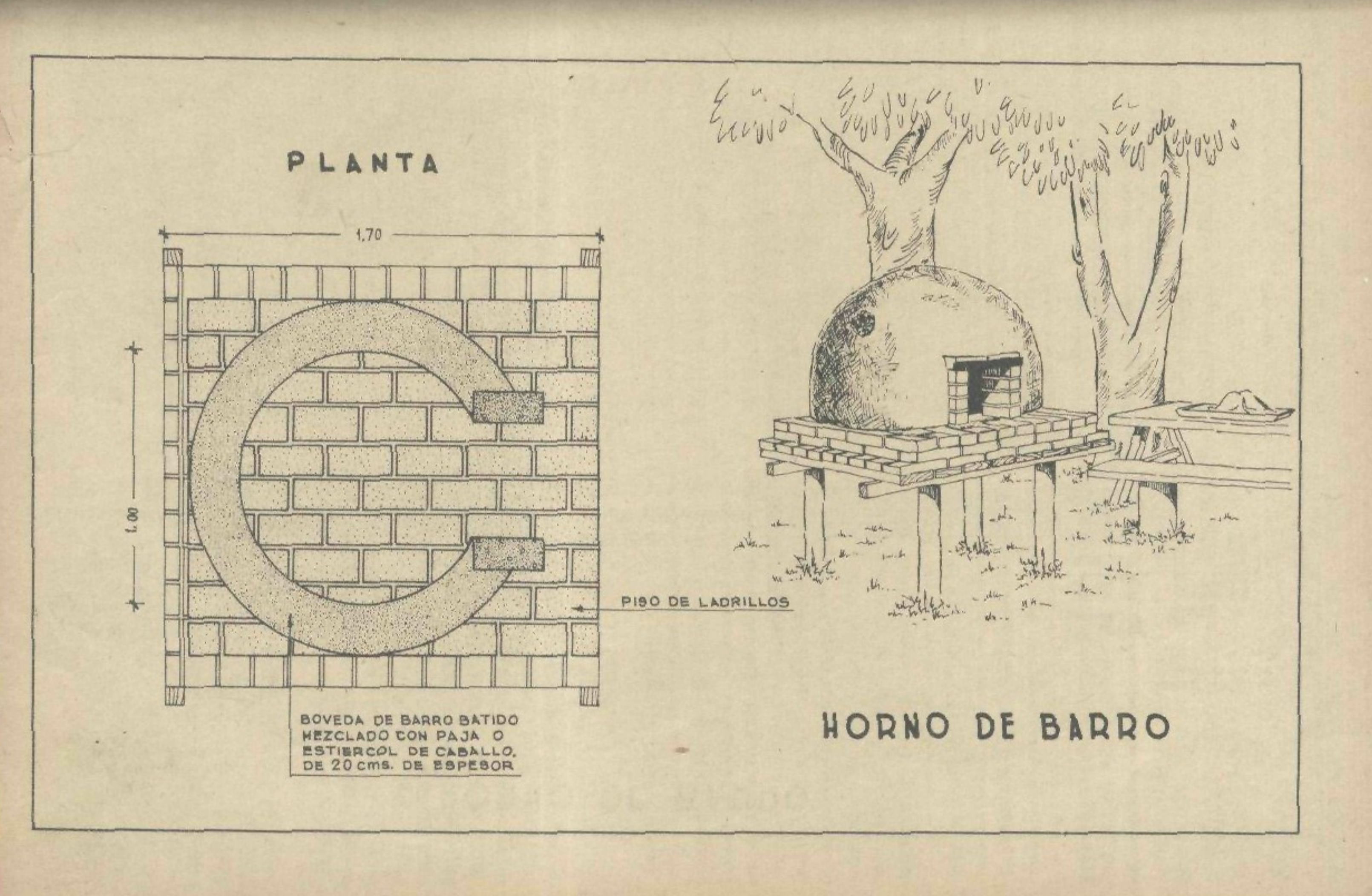
Sobre el puente disponemos una plataforma de gruesos tablones, o de piques de eucaliptos curados de 2" x 3", colocados de canto.

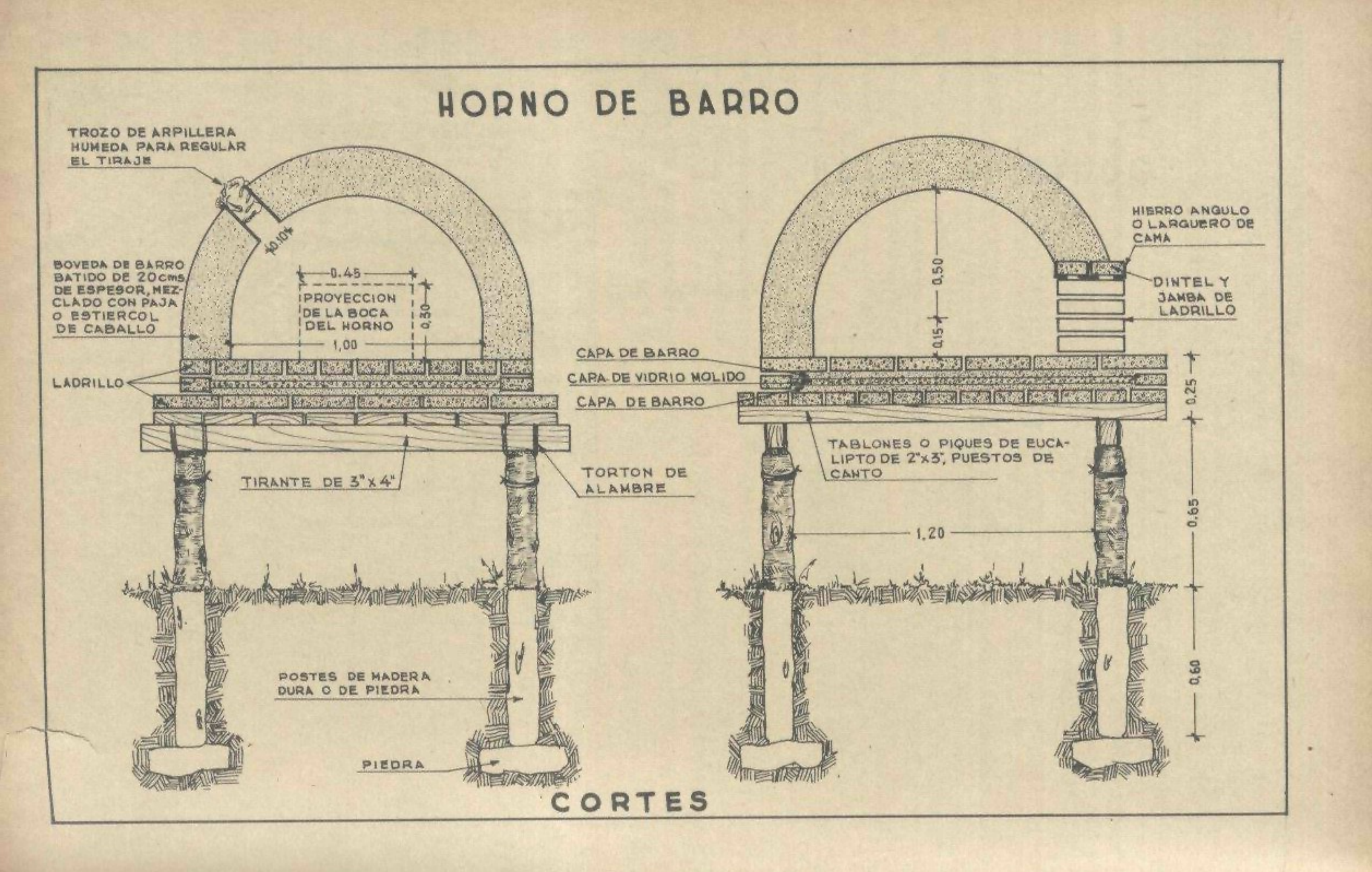
A continuación asentamos con barro una hilada de ladrillos de 1ª, colocados de plano, en cuyos bordes perimetrales correrá una hilada de ½ ladrillo a soga, quedando por lo tanto una altura final de dos ladrillos.

En el interior de la bandeja que hemos formado, extenderemos otra capa de barro, y sobre ésta colocaremos suelta una camada de 2 a 3 cms. de vidrio común o de botella, molido a tamaño de grano de arroz, y que actúa como elemento aislante y refractario del calor.

Sobre el vidrio molido, una nueva capa de barro y sobre ésta asentamos el piso del horno constituido por una selección de ladrillos de 1ª.

Habiéndose dado término a la plataforma con una altura final sobre el suelo de 85 a 90 cms., iniciamos la construcción del horno en sí, para lo cual


PLANTA
1,70
1,00
PISO DE LADRILLOS
BOVEDA DE BARRO BATIDO
MEZCLADO CON PAJA O
ESTIERCOL DE CABALLO,
DE 20 cms. DE ESPESOR
HORNO DE BARRO


HORNO DE BARRO
TROZO DE ARPILLERA HUMEDA PARA REGULAR EL TIRAJE
0.10
BOVEDA DE BARRO BATIDO DE 20cms DE ESPESOR, MEZCLADO CON PAJA O ESTIERCOL DE CABALLO
0.45
PROYECCION DE LA BOCA DEL HORNO
0.30
1,00
LADRILLO
TIRANTE DE 3" x 4"
TORTON DE ALAMBRE
POSTES DE MADERA DURA O DE PIEDRA
PIEDRA
HIERRO ANGULO O LARGUERO DE CAMA
DINTEL Y JAMBA DE LADRILLO
0.50
0.15
CAPA DE BARRO
CAPA DE VIDRIO MOLIDO
CAPA DE BARRO
0.25
TABLONES O PIQUES DE EUCALIPTO DE 2"x3", PUESTOS DE CANTO
0.65
1,20
0.60
CORTES

marcamos su circunferencia haciendo centro con un clavo unido a otro clavo o lápiz marcador, por intermedio de una piola o chaura de 50 cms. de largo a fin de obtener un piso interior de 1 m. de diámetro.

La cúpula de barro de forma de media naranja, tendrá una altura interior sobre la plataforma de 60 a 80 cms. y unos 20 cms. de espesor; contará con una puerta o abertura rectangular de 45 cms. de ancho y 35 cms. de altura cuyo dintel y jambas se realizarán con ladrillo elegido.

Por otra parte dejaremos una tronera de 10 cms. x 10 cms., que oficiará de chimenea, y cuyo tiraje se regula cuando se retiran las brasas, taponeando con una pelota o isopo de arpillera mojada.

Para una más fácil construcción de la bóveda de barro, utilizaremos un molde o cimbra provisoria de tierra suelta y seca, dándole la forma de una media naranja.

Realizado el molde, se recubre éste con dos capas o tiras de papel grueso, fijados a la tierra por medio de horquillas de alambre.

Terminado el molde patrón, con su respectivo marco de puerta de ladrillo amasaremos el barro bien batido que actuará de revestimiento. Este barro se prepara extrayendo a la tierra raíces y objetos extraños y añadiéndole un 15 % de bosta seca de caballo. Se amasa bien el conjunto agregando poca agua, hasta que la mezcla adquiera plasticidad.

Al otro día, con similar trabajo realizado por el pájaro hornero vamos recubriendo el molde con sucesivas capas de 2 a 3 cms. de espesor y un ancho no menor a 20 cms.

A continuación se alisa el conjunto y se deja orear el barro, aspecto que lleva de 7 a más días, según el tiempo.

Entonces desencoframos, extrayendo la tierra suelta que ofició de molde, por la boca del horno.

Para contrarrestar la acción de la intemperie, podemos recubrir el horno, con un reboque de mezcla común o blanqueo grueso.

HORNO CONSTRUIDO EN MAMPOSTERIA

Se trata de una construcción simple del tipo denominado cúpula o bóveda esférica.

En el lugar elegido y sobre un terreno firme se construye el basamento del horno, que además sirve de depósito de leña o secadero.

Las tres paredes perimetrales o de sostén se hacen de medio ladrillo elegido, asentados sobre un patín del mismo material, o una viguita de H. A. de 15 x 10. Se usa como ligante, mezcla común: arena y cal, reforzada con una cucharada de cemento portland por balde.

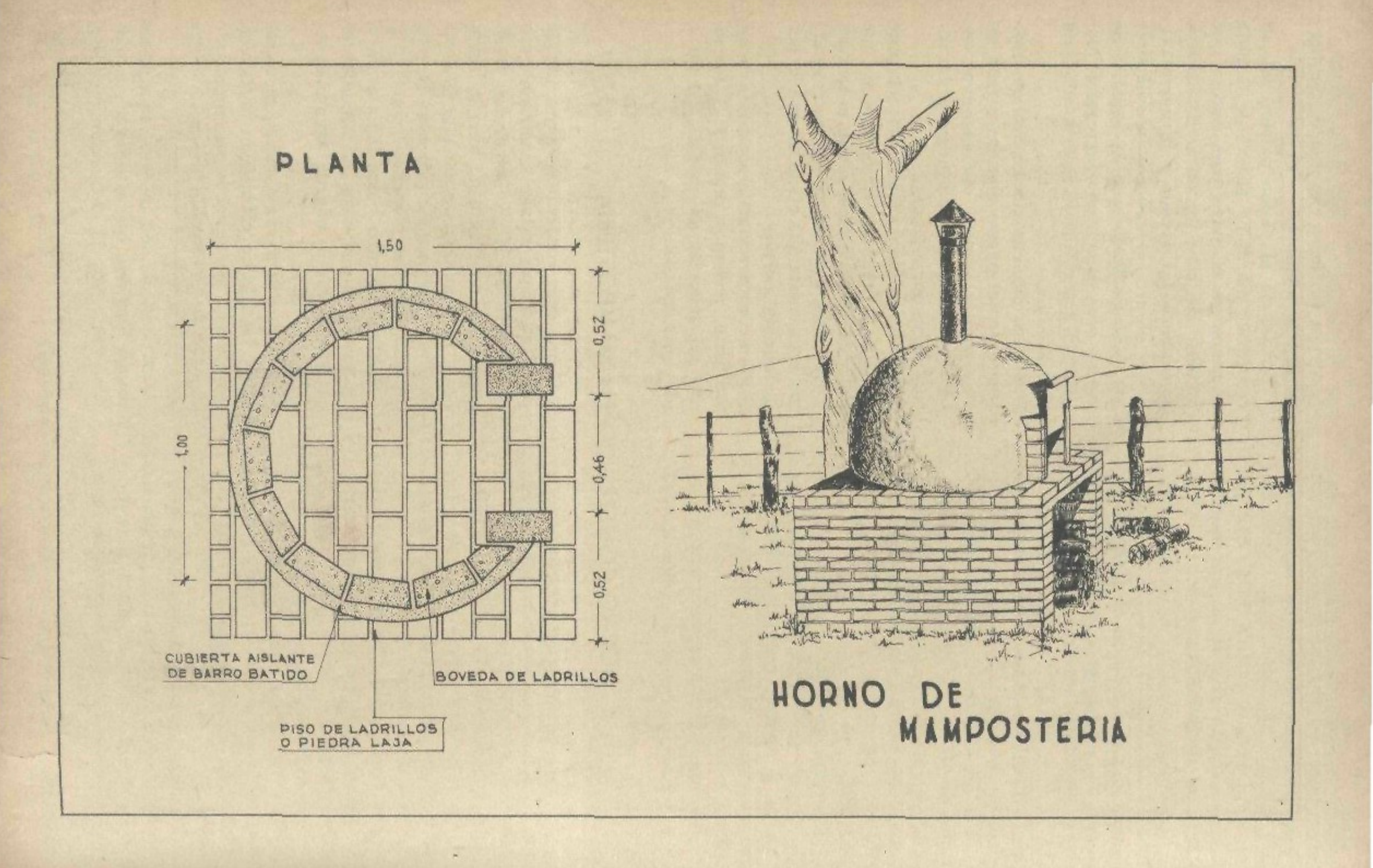
Terminadas las tres paredes laterales se arma a su frente una viguita de H. A. de 15 x 15, que oficiará de dintel de la abertura del secador de leña.

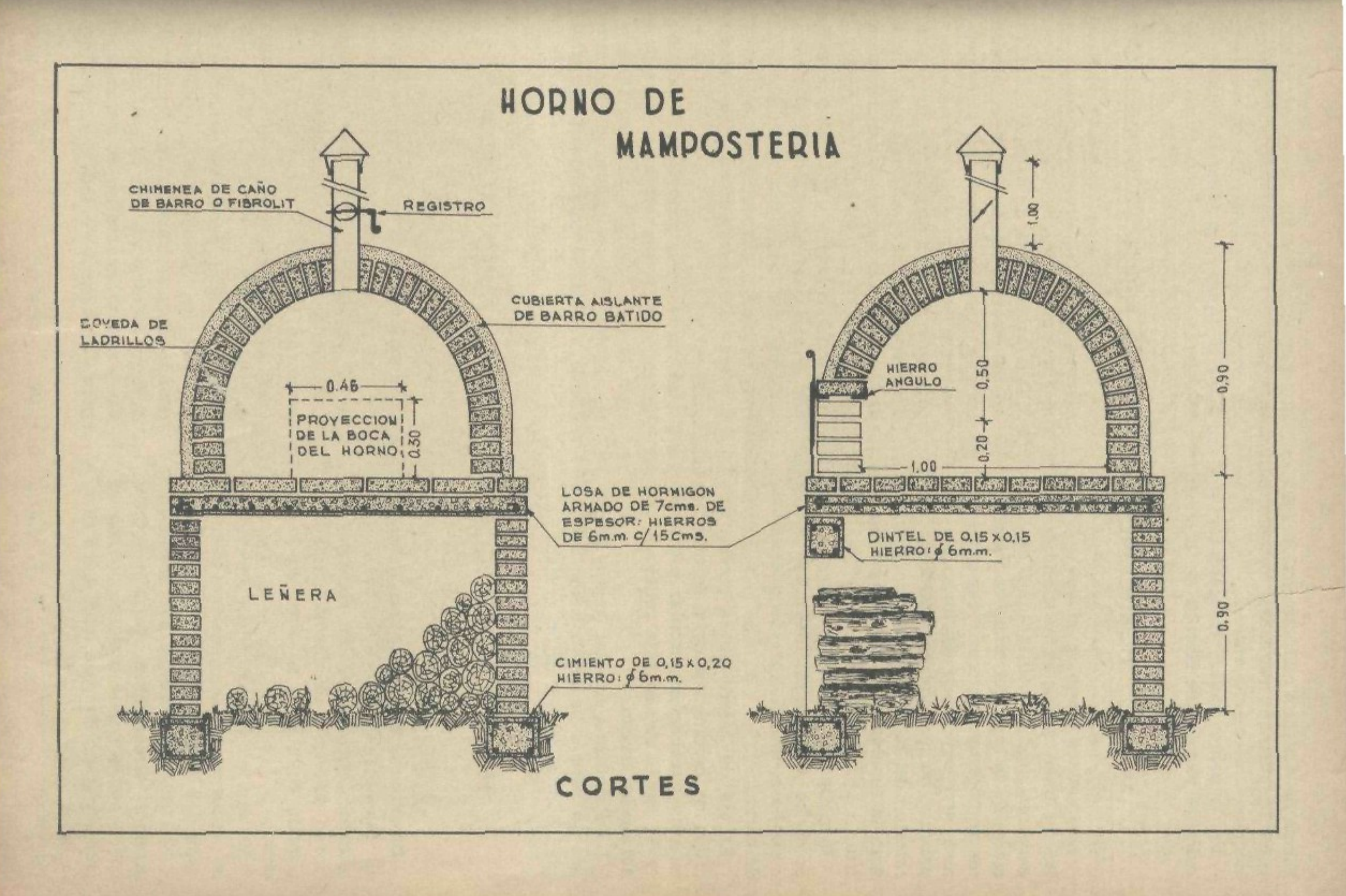
Sobre este conjunto colocaremos la plataforma que estará constituida por una lozeta de H. A. construida independientemente sobre el terreno adyacente prolijamente aplanado. Hierros de 6 mm. formando cuadros de 15 cms. de lado. Espesor plancha 7 cms.

Haciendo centro y con lápiz unido a un cordel marcaremos la circunferencia interior de la bóveda cuyo piso será de ladrillos.

Esta media naranja cuyas primeras 3 ó 4 hiladas se mantienen verticales, o a plomo, se construye en coronas de espesor de ½ ladrillo hasta su cierre en la cúspide.

Los ladrillos son de los llamados **de campo elegidos**, que debido a su relativa facilidad de debastado, tendrán


PLANTA
1,50
1,00
0,52
0,46
0,52
CUBIERTA AISLANTE DE BARRO BATIDO
BOVEDA DE LADRILLOS
PISO DE LADRILLOS O PIEDRA LAJA
HORNO DE MAMPOSTERIA


HORNO DE
MAMPOSTERIA
CHIMENEA DE CAÑO
DE BARRO O FIBROLIT
REGISTRO
CUBIERTA AISLANTE
DE BARRO BATIDO
BOVEDA DE
LADRILLOS
0.46
PROYECCION
DE LA BOCA
DEL HORNO
0.30
LOSA DE HORMIGON
ARMADO DE 7cms. DE
ESPESOR: HIERROS
DE 6m.m. c/15Cms.
LEÑERA
CIMIENTO DE 0,15 x 0,20
HIERRO: ⌀ 6m.m.
1.00
HIERRO
ANGULO
0,50
0,20
1,00
0,90
0,90
DINTEL DE 0,15 x 0,15
HIERRO: ⌀ 6m.m.
CORTES

forma de dovela o cuña, lo cual se consigue desgastando las caras, frotando o raspando las piezas entre sí.

En la parte central colocaremos un caño de barro o de fibrolit de 10 cms. de diámetro interior, con una altura mínima de 1 m., además contará con un sombrerete y un registro para regular el tiraje y graduar debidamente el calor.

HORNO MONTADO SOBRE RUEDA

Los vientos cambiantes que dificultan el buen tiraje, como también repercuten negativamente en el correcto cierre de la tapa del horno en momentos de observar, colocar o sacar los panes, han agudizado la inventiva del paisano, haciéndole idear un horno giratorio, de fácil manejo que siempre dará la espalda a las corrientes de aire frío.

Este tipo de horno netamente campero, se construirá utilizando como mesa-base, una fuerte rueda delantera de carro.

El eje de hierro de la rueda, que oficia de columna-soporte, se empotra en una excavación circular efectuada en el suelo, siendo ésta rellenada con hormigón grueso.

La plataforma circular (mesa) se realiza en base a la construcción de una planchadita de hormigón armado, con hierro de 6 mm., formando cuadros de 15 mm. por lado.

Esta planchadita de 6 cms. de espesor se ejecuta aparte, sobre el propio terreno cuya superficie ha sido previamente aplanada; el borde de la circunferencia toma forma con una tira de chapa de hierro curvada en forma de círculo, que se afianzará al suelo por intermedio de pinchos o estacas.

Cuando la locita de hormigón esté por fraguar se coloca sobre ella bien centrada, la rueda con el objeto que ésta moldee o adapte la llanta, rayos y maza, al hormigón aún en estado plástico.

La rueda y su respectiva llanta de hierro, serán previamente pintadas, para lo cual haremos un buen rasqueteo, y aplicaremos una mano de aceite cocido y otra de color resistente a la intemperie.

HORNO ALARGADO ADOSADO A LA PARED EXTERIOR DE LA CASA HABITACION

Cuando se está en zonas o lugares sin mayor resguardo a los vientos dominantes, es aconsejable construir un horno exterior, de forma ovalada o elíptica cuya boca se abre en la cocina.

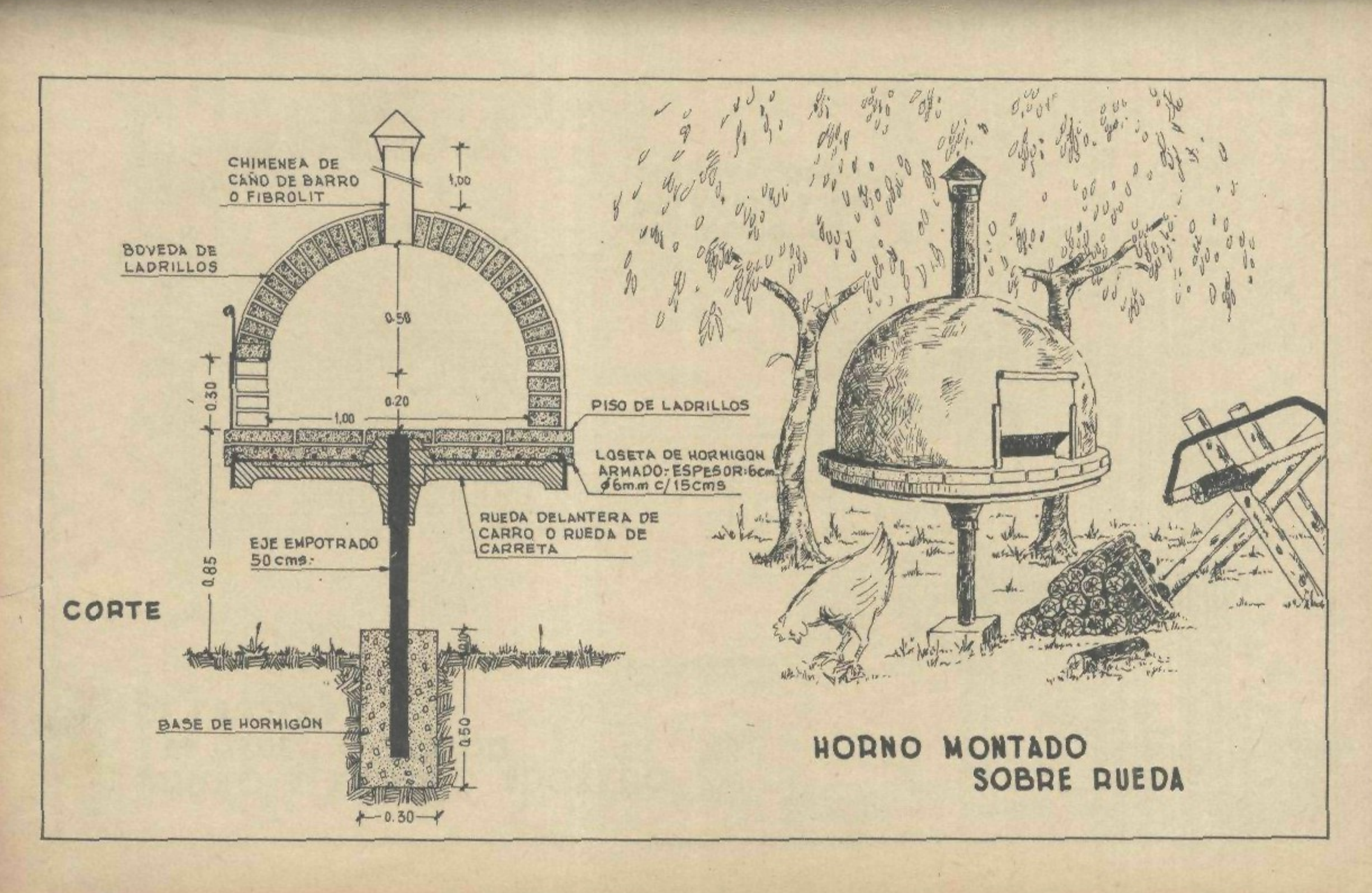
Ya que el amasado debe efectuarse en ambiente cálido, nada mejor que el calor del horno para templar la cocina.

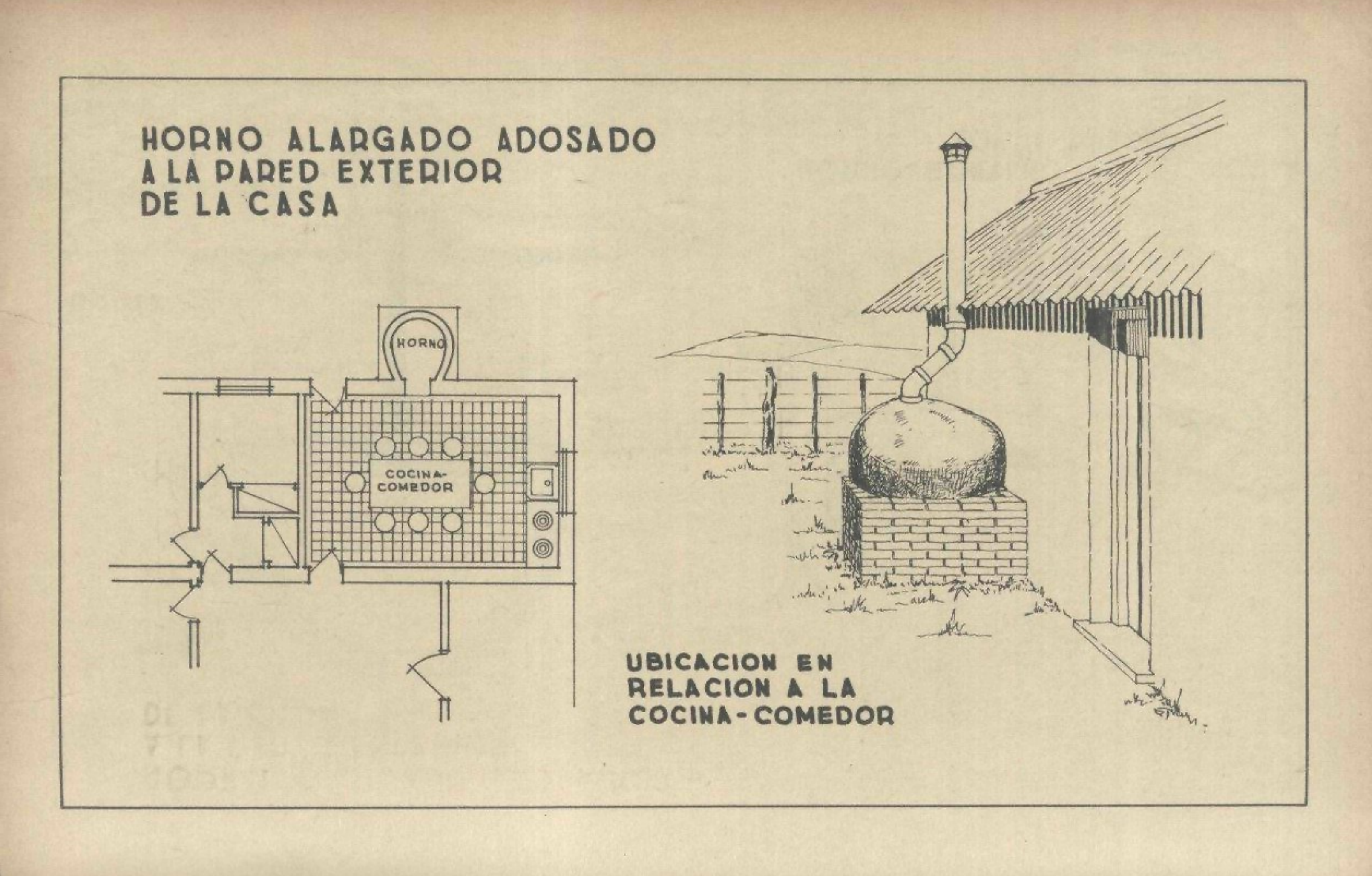
No son aconsejables los hornos de grandes dimensiones, pues conviene cocer pocos panes por vez, o sea el consumo familiar para unos 4 ó 5 días.

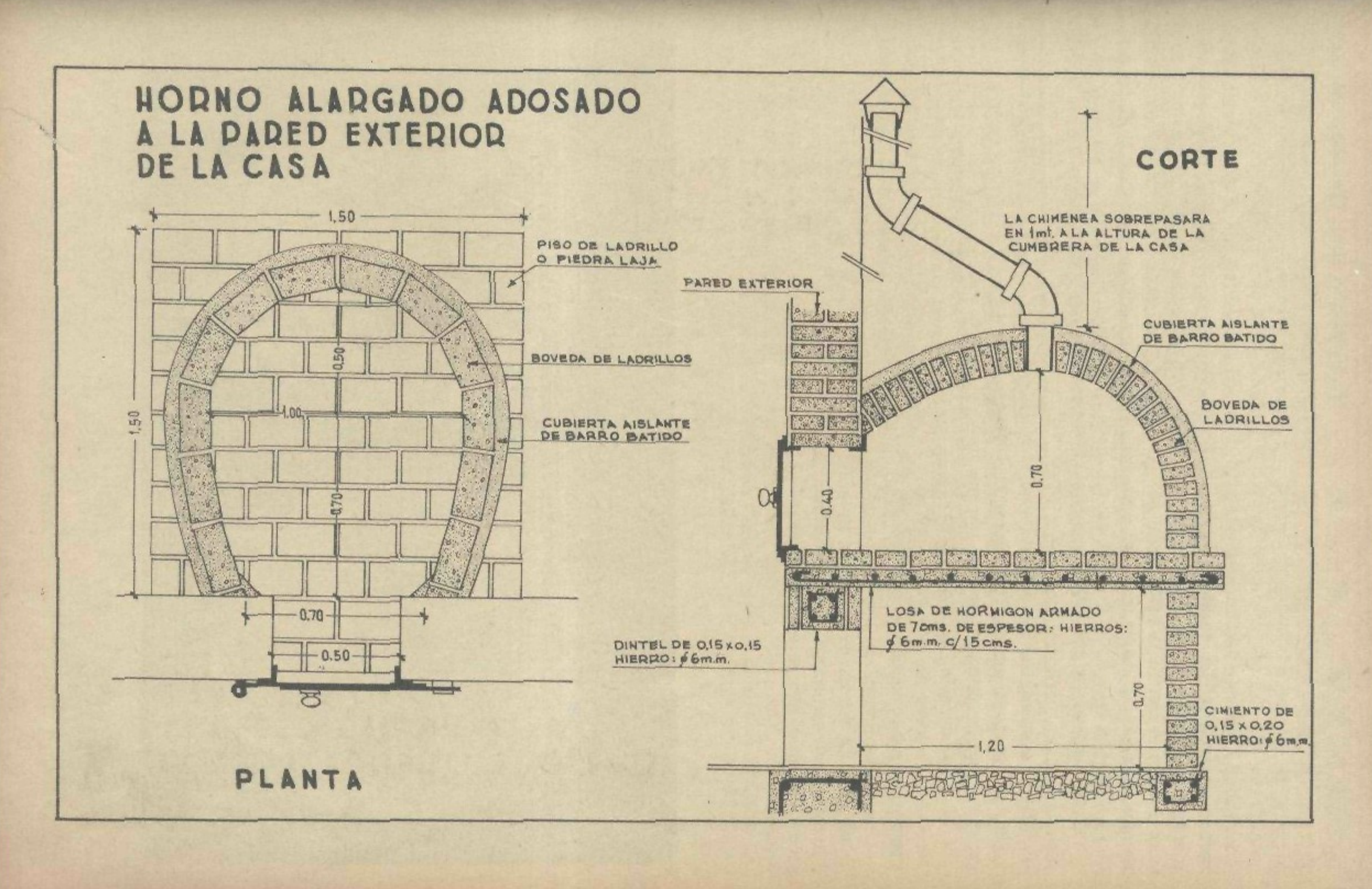
Se estima que 1 m² de mesa o piso de cualquier horno admita la cocción de 15 kg. de pan de tamaño mediano.

Es común en campaña denominar al horno de 18, 32, 50 panes o más, por igual número de ladrillos que forman el piso o solado.

Da muy buen resultado construir el piso de los hornos con piedra-loza, cuando ésta se obtenga con facilidad, o se encuentre en las inmediaciones. En términos generales, es aconsejable para los hornos de ladrillos, recubrir


CHIMENEA DE
CAÑO DE BARRO
O FIBROLIT
1,00
BOVEDA DE
LADRILLOS
0.58
0.30
0.20
1,00
PISO DE LADRILLOS
LOSETA DE HORMIGON
ARMADO: ESPESOR: 6cm
ϕ6m.m c/15cms
RUEDA DELANTERA DE
CARRO O RUEDA DE
CARRETA
EJE EMPOTRADO
50 cms.
0.85
CORTE
BASE DE HORMIGON
0.50
0.30
HORNO MONTADO
SOBRE RUEDA


HORNO ALARGADO ADOSADO
A LA PARED EXTERIOR
DE LA CASA
HORNO
COCINA-
COMEDOR
UBICACION EN
RELACION A LA
COCINA-COMEDOR


HORNO ALARGADO ADOSADO
A LA PARED EXTERIOR
DE LA CASA
1,50
1,50
0,50
1,00
0,70
0,70
0,50
PISO DE LADRILLO
O PIEDRA LAJA
BOVEDA DE LADRILLOS
CUBIERTA AISLANTE
DE BARRO BATIDO
PLANTA
CORTE
LA CHIMENEA SOBREPASARA
EN 1mt. A LA ALTURA DE LA
CUMBRERA DE LA CASA
PARED EXTERIOR
CUBIERTA AISLANTE
DE BARRO BATIDO
BOVEDA DE
LADRILLOS
0,40
0,70
LOSA DE HORMIGON ARMADO
DE 7cms. DE ESPESOR: HIERROS:
ϕ 6m.m. c/15 cms.
DINTEL DE 0,15 x 0,15
HIERRO: ϕ 6m.m.
0,70
1,20
CIMIENTO DE
0,15 x 0,20
HIERRO: ϕ 6m.m.

éstos con una gruesa capa de barro batido de 5 a 10 cms. de espesor, la que actuará de elemento aislante, y que a semejanza del termo acumula calor, permitiendo obtener dos hornadas consecutivas de pan, sin calentar nuevamente el horno. Para una mejor protección del horno contra la intemperie podemos hacerle un tinglado o sobretecho de chapas.

Los diversos tipos de hornos que hemos estudiado, permiten una doble finalidad, **(panificación y asado)**: por tanto, la abertura mínima de entrada, *puerta o tapa, será de 45 cms. de ancho* por 35 cms. de alto, con el objeto de facilitar el acceso de la asadera con su respectivo pavo, lechón o cordero.

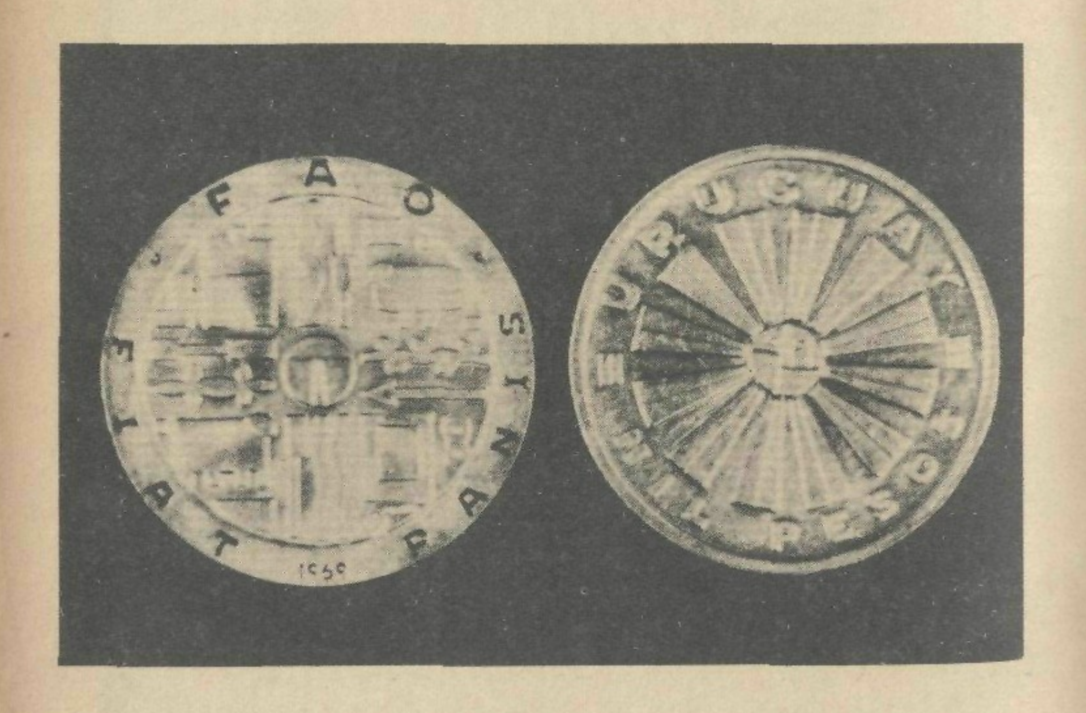
Con cierta habilidad, lograremos obtener en esta forma de asar, un notable resultado culinario, dando especial deleite al más exigente y refinado paladar.

Dejando a un lado dialéctica de matices pantagruélicos, y analizando la realidad alimenticia a escala mundial, cuyos síntomas premonitorios, presionan ya nuestro país, damos término al presente artículo de divulgación popular. Y transcribiremos por analogía temática, el "aforismo latino" acuñado en la moneda de plata de 1.000.00 pesos emitida (año 1969) por la FAO ("Food Agriculture Organization") para el Uruguay, donde se condensa con espíritu universal y singular dramatismo

"FIAT - PANIS"

"Hágase pan", cuyo objetivo es producir y llevar alimentos al hambriento, cualquiera sea su raza o religión.

Interpretó las láminas técnicas
el Agr. Miguel E. Fernández



FAENAS DE LA DOMA DE POTROS

En el Uruguay, Argentina y sur del Brasil, la doma de potros rústicos y de campo tuvo y tiene sus característi-cas propias, llevadas a la práctica por hombres que han adquirido fama que trasciende las fronteras.



El Gaucho primero y los paisanos de hoy, son verdaderos centauros que dominan todos los secretos del arte de la equitación campera, desde la doma propiamente dicha, hasta hacer del caballo criollo la herramienta útil e imprescindible para las faenas de campo. Las características de esta doma en nuestro país, como decíamos, son muy particulares y comienzan con la elección del bagual que se ha

2

F. Reilly



de domar, al cual se le sujeta, ya sea en el tubo en las estancias modernas o pialándolo en el corral para embozalar.

Una vez embozalado se le lleva al palenque (figura 1), donde el animal queda firmemente sujeto, comenzando en ese momento a trabajar también, el "padrino" que de a caballo, habrá de acompañar toda la faena. Este arrima su caballo al potro para quitarle toda movilidad y así, con los ojos vendados para evitar que vea el movimiento, el domador lo ensilla prolijamente, pues de esa ensillada dependerá mucho su seguridad. Una vez terminada la ensillada, el apadrinador saca afuera del corral al potro y lo inmoviliza para que el jinete, aligerado de las ropas embarazosas para esta tarea, lo monte. Una vez que lo ha hecho, se acomoda bien sobre el apero, ordena qué suelten al potro y da comienzo a un espectáculo atrayente y de gran emoción. El animal que tiembla de susto al sentir el peso extraño sobre el lomo, reacciona de pronto al caer la ancha lonja del talero que estalla sobre su cogote como un pistoletazo. Da un salto hacia adelante (figura 2) y escondiendo la cabeza entre las patas delanteras, inicia una serie de corcovos de violencia tremenda, tratando de librarse del jinete, el que adivinando los movimientos del animal, contrapone el balanceo de su cuerpo y la presión de sus vigorosas rodillas en tanto las punzantes rodajas de sus espuelas rayan los ijares y paletas de la bestia, que embravecida de dolor bellaquea en forma endiablada.

Unos minutos dura esta lucha hasta que rendido el caballo, emprende veloz carrera y sin haber podido sacar de su lomo a su domador, se aplaca vencido y sudoroso, mientras el apadrinador se le ha puesto a la par (figura 3) guiándolo para hacerlo correr en círculos. Después de esta primera ensillada, se vuelve a sujetar el potro en el palenque para, en una tarea larga y paciente, hacerle aflojar el pescuezo, que aprenda a no tironear, sacarle las cosquillas y así, paulatinamente se vaya arrocinando. Esto se llama amansar de abajo (figura 4).





Esta tarea demanda varios días y luego que el caballo ha tomado confianza, el domador le hace ensilladas diarias para ablandarle la boca y enseñarle a obedecer a las riendas. A los efectos de no estropearle la boca se inicia este trabajo con el "bocado", que es una guasquilla que pasa por la boca y se ata atrás del belfo. En el bocado van dos argollas a las cuales se prenden las correspondientes riendas. Llegado este momento se le cortan al potro las crines y la cola, con lo cual pierde su aspecto de bagual.

En la amansada que se llama de arriba, el domador emplea todo su arte para sacar un caballo que merezca el nombre de pingo, capaz de realizar cualquier tarea que se le ordene, sin asustarse, rápidas atropelladas, pechadas, frenadas en seco, trabajos con el lazo, etc., etc., (figura 5). A esta altura del adiestramiento ya se trabaja con el freno.

La doma del caballo criollo en nuestro país, busca sacar del caballo las mejores cualidades de un animal de trabajo, rústico, dócil, obediente y rápido.

Dentro de la casa
está todo lo nuestro:
el idioma, los rostros
y los retratos amigos que con nosotros vinieron.
Pero... nos asomamos al balcón
y la calle tiene todo el ancho del océano.

FERNANDO NEBEL

Cómo resolver el problema de la cantidad por Ha.

FERTILIZANTES

La cantidad de fertilizante que habrá que aplicar por unidad superficial dependerá de la cantidad de nutriente que se necesite y de la riqueza de los fertilizantes disponibles.

Supóngase que el suelo en que se está trabajando muestra deficiencia de los tres elementos principales. Mediante ensayos de campo se ha comprobado que para conseguir rendimientos altos hay que aplicar 60 kg. de N, 30 kg. de P_2O_5 y 40 kg. de K_2O por hectárea.

Si, por ejemplo, los materiales básicos disponibles son el sulfato de amonio (21 por ciento de N), el superfosfato simple (18 por ciento de P_2O_5), y el cloruro potásico (60 por ciento de K_2O), entonces se necesitarán las siguientes cantidades de cada uno de estos fertilizantes:

Sulfato de amonio: $\frac{60 \text{ kg/ha} \times 100}{21} = 286$ kg/ha

Superfosfato simple: $\frac{30 \text{ kg/ha} \times 100}{18} = 167$ kg/ha

Cloruro potásico: $\frac{40 \text{ kg/ha} \times 100}{60} = 67$ kg/ha

Si se desea preparar una mezcla fertilizante de relación definida (por ejemplo 2:1:1) y se supone que los materiales básicos de que se dispone son:

1. Sulfato amónico
   21 por ciento de N
2. Superfosfato simple
   18 por ciento de P_2O_5
3. Cloruro de potasio
   60 por ciento de K_2O

En este caso se podría mezclar, por ejemplo 100 kg de sulfato amónico con $\frac{100}{2} \times \frac{21}{18} = 58{,}3$ kg de superfosfato simple y $\frac{100}{2} \times \frac{21}{60} = 17{,}5$ kg de cloruro de potasio. El análisis de esta mezcla, esto es el porcentaje de cada nutriente presente (kg de nutriente por 100 kg de mezcla) se calcula como sigue: En la mezcla total de $100 + 58{,}3 + 17{,}5 = 175{,}8$ kg hay 21 kg de N, 10,5 kg de P_2O_5 y 10,5 kg de K_2O (relación 2:1:1). Por lo tanto, en 100 kg habrá:

$$\frac{100}{175{,}8} \times 21 = 12 \text{ kg de N}$$

$$\frac{100}{175{,}8} \times 10{,}5 = 6 \text{ kg de } P_2O_5$$

$$\frac{100}{175{,}8} \times 10{,}5 = 6 \text{ kg de } K_2O$$

El análisis de la mezcla es, pues, 12-6-6.

Si se necesitan 80 kg de cada uno de los nutrientes principales (N, P_2O_5 y K_2O) por hectárea y se dispone de una calidad 10-10-10, ¿cuántos kilogramos de fertilizante habrá que aplicar por hectárea? La respuesta es 800 kg por hectárea del fertilizante 10-10-10 (pueden hacerse cálculos análogos en el *caso de libras y acres).*

Si las partículas de los fertilizantes simples tienen una forma granular y son de tamaño uniforme, pueden mezclarse y aplicarse juntos en una sola vez. Si algunas o todas ellas son muy finas o mero polvo, sería mejor aplicarlos separadamente.

En las mezclas compuestas de fertilizantes simples, debe tenerse cuidado de evitar mezclar fertilizantes que contengan amonio con escorias de desfosforación (Thomas), fosforita, cianamida cálcica o cal ya que podrían resultar pérdidas de nitrógeno por escape de amoníaco gaseoso. Sin embargo, la urea puede mezclarse con las escorias de desfosforación.

En forma análoga, los fertilizantes fosfatados solubles en agua (superfosfato simple, superfosfato concentrado, fosfatos amónicos) no pueden mezclarse con fertilizantes que contengan cal *libre, ya que una porción del fosfato* soluble se transforma en una forma insoluble. Los materiales fertilizantes higroscópicos (los que absorben fácilmente la humedad) no deben mezclarse hasta poco antes de su empleo, ya que tienden a conglutinarse o formar terrones si se almacenan después de la mezcla. Los materiales higroscópicos tales como los nitratos y la urea son especialmente de difícil empleo en los trópicos húmedos, donde requieren sacos impermeables y un almacenamiento cuidadoso.

CARTA DE UNAMUNO A ZORRILLA DE SAN MARTIN. — Hace tiempo, mucho, que deseaba manifestarle mi simpatía y mi admiración. Conozco hace años su TABARE y lo he leído más de una y de dos veces, haciéndolo leer a varias personas. Me lo trajo de regalo, en magnífica edición, un amigo y paisano que residió ahí.

Hace unos meses recibí sus Conferencias y Discursos y pensé escribirle acusándole su recibo. Pero antes de hacerlo los leí, me encantaron, los releí en voz alta (leyéndoselos a un amigo mío) y formé el propósito de escribir sobre ellos, difiriendo el dirigirme a usted hasta haberlo hecho. En esto llegó el verano, me fui a mi país vasco y a la vuelta escribí sobre su libro. Y ahora mismo acabo de corregir las pruebas. Mi trabajo se titula "Poesía y Oratoria", está todo él dedicado a sus "Conferencias y Discursos" y aparecerá en el próximo número de la revista madrileña "Nuestro Tiempo".

En otro largo trabajo que titulo "Algunas consideraciones sobre la literatura hispanoamericana" y que aparecerá, no sé cuando, en "La Lectura", revista de Madrid, hablo también de su TABARE que es para mi gusto el mejor poema americano en lengua española.

Por todo ello verá cuan sinceramente aprecio y admiro su labor. Y eso que nos separamos bastante en ideas.

Y una vez cumplido mi ya antiguo deseo de rendirle mi homenaje de alta consideración y simpatía, sólo me resta ofrecerme a usted como amigo afectísimo. — MIGUEL DE UNAMUNO.

CACTOS DEL URUGUAY

por MIGUEL A. MURIEL

A pesar de encontrarse bastante al sur del continente y con un clima muy variable, el Uruguay posee una flora sumamente rica en especies, sobre todo en cactos que es el género que comentaré en este artículo. Existen en nuestro país muchas especies, variedades, híbridos naturales y formas, algunas realmente curiosas.

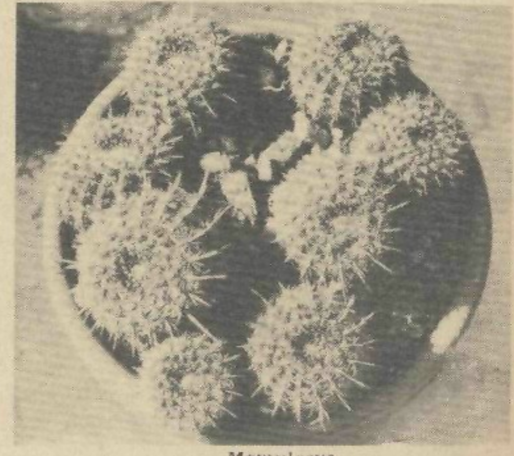
Solamente en Notocactus se pueden contar más de 50 variedades; le siguen por orden numérico las Fraileas, los Gymnocalycium, los Echinopsis y las Opuntias.

Desde el Cerro de Montevideo hasta Bella Unión es maravilloso observar la extensa gama de formas y colores que desde principio de primavera hasta fin de verano llenan de colorido nuestros campos.

Si partimos del Cerro de Montevideo, donde existen cuatro especies y ocho variedades bien definidas y nos dirigimos al Cerro San Antonio en Piriápolis y a Punta Ballena, nos encontraremos con verdadero emporio de cactos que en el momento de floración forman un manto de flores con brillo satinado que al mezclarse con el verde del campo, el gris de las piedras y las florecillas silvestres dan un espectáculo digno de admiración.

Al dirigirnos a Minas, a través de la ruta 60, no sólo disfrutaremos de la extraordinaria vista panorámica que nos ofrece ese lugar sino que podremos llegar al majestuoso cerro de Arequita cuyas paredes están cubiertas de Tillansia Arequitae (clavel del aire de flores blancas), y en medio de ellas, a 30 y más metros de altura, están los cactos, solitarios o formando grandes grupos como desafiando a los aficionados a quienes les es casi imposible llegar a ellos.

Siguiendo el camino hacia el este visitemos en Aiguá, el cerro Pororó que también nos ofrece otras variedades y la ruta 109 que no sólo cactos nos brinda, sino que en medio de su agreste vegetación y sus múltiples y escabrosos cerros, a muy pocos kilómetros de la capital de Rocha, nos muestra a nivel de tierra sus yacimientos auríferos.



Mamulosus.

Castillos nos regala nuevas variedades en los cerros que rodean su verde y fantástico mar de palmeras. La zona de Santa Teresa y San Miguel es rica en Wigginsias y Fraileas.

También Treinta y Tres, además de sus conocidos yacimientos auríferos, posee impresionantes quebradas muy próximas a Isla Patrulla donde existen especies muy hermosas. En Cerro Largo, a ambas márgenes de la ruta 8, abundan los Notocactus, los Wigginsias, Fraileas y Gymnocalycium.

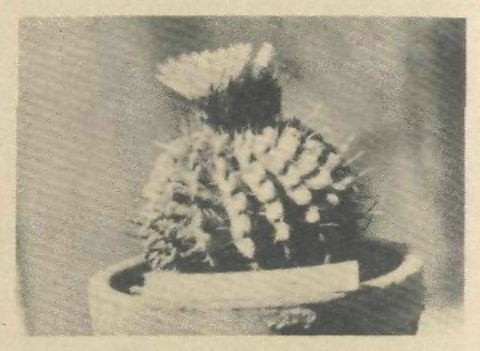
Si tomamos la ruta 5 hacia el norte llegaremos a la Cuchilla de los Once Cerros; ésta está formada por una se-



Notocactus scopa (forma encrespada).

rie de mesetas de admirable horizontalidad, y ahí en la vertical de sus paredes de arenisca, suspendidos por frágiles raíces o hendidos en la falla de la roca, están los magníficos Notocactus Werdermaniannus, especialmente en el Cerro del Portón, donde la naturaleza ha tallado una colosal ventana de piedra dando acceso a la cima del cerro que de otra manera sería casi imposible subir.

Un poco más adelante, kilómetro 348 de la misma ruta, está la estancia La Tuna; en ella, un ramal del arroyo Batoví corriendo entre cerros, una falla del terreno, un corte vertical, y... la más hermosa cascada que tiene el Uruguay con dos maravillosas cortinas de agua de más de veinte metros de altura cuya caída puede oírse a cientos de metros del lugar.



Notocactus Buiningii.

Un verdadero espectáculo en medio de un frondoso bosque tapizado de helechos gigantes y variados. Y arriba, del otro lado de la corriente, nuevamente los cactos, muchos cactos.

Más adelante en el conocido Valle Edén, Gymnos, Echinopsis y Wigginsias. Continuando por la ruta 5 llegaremos a Rivera. Al recorrer la Cuchilla Negra nos sorprenderán las maravillosas Fraileas Asterioides y otras, verdaderas joyas de la naturaleza.

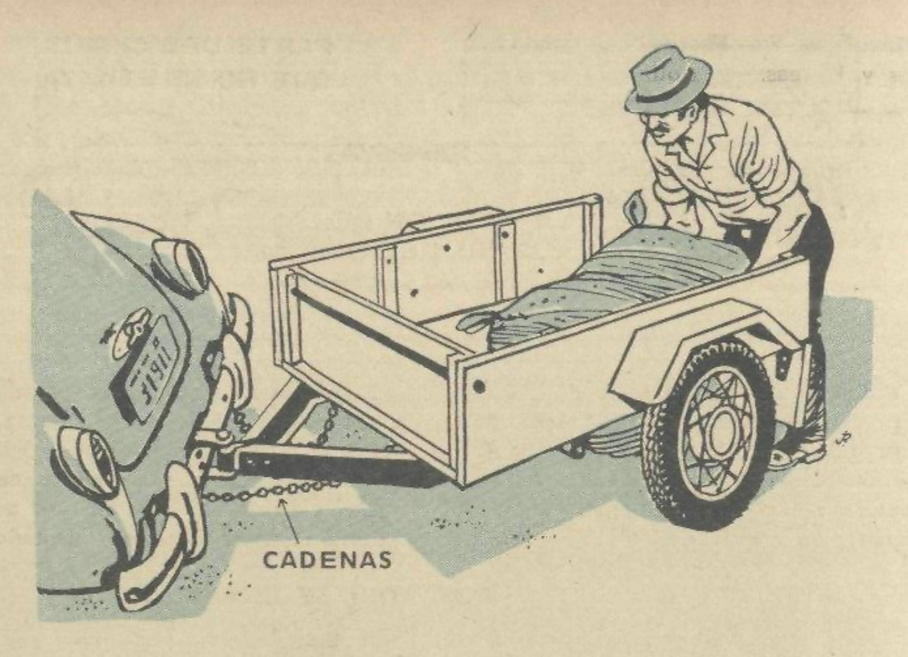
En la Sierra de la Aurora y en la ruta 30 encontraremos los azulados Notocactus Buiningii, Gymnocalycium de flores rosadas y los Notocactus Herteri de brillantes flores rojas además de un sin fin de variedades de Notocactus Mamulosus con preciosas flores de color naranja o amarillo.

Volviendo por la ruta 3 podremos disfrutar de la fragancia de las flores de muchos Echinopsis de grandes flores nocturnas, blancas o rosadas.

En los departamentos de Soriano y Colonia son muy abundantes las Wig-

ginsias, los Mamulosus, Sub Mamulosus, Echinopsis y Fraileas. Los Notocactus Ottonis, las Wigginsias y las Fraileas existen en todo el país. Los Notocactus Concinnus al sur y al este, los Echinopsis Tubiflora al oeste y al norte.

Además es interesante saber que algunas especies contienen alcaloides, aceites especiales, colorantes y otros elementos químicos que en estos momentos se están estudiando para determinar su valor y posible utilización en la medicina o en la industria.



Como construir un remolque muy útil para la granja

Un pequeño remolque o "trailer", es sin duda un implemento muy útil en el campo, para acoplar detrás del auto y traer de la estación materiales y cajones, o transportar de un lado a otro de la propiedad, bolsas de maíz, trigo, etc. Su costo es muy reducido, pues con las herramientas de que habitualmente se dispone en una granja y con dos o tres detalles que pueden hacerse en el taller del pueblo se soluciona toda la construcción. Partimos de la base de que se dispone de un chasis viejo de automóvil del cual se aprovecha solamente el bastidor, el eje y las ruedas delanteras con sus neumáticos y los elásticos de las ruedas traseras.

Se suprimirán todos los accesorios, tornillos y travesaños innecesarios, como indica el dibujo, y se reemplazarán los elásticos del eje delantero por los elásticos del eje trasero, (figura 1), pero como éstos son más largos deberá cambiarse la posición de los gemelos sujetos al bastidor, cortando los remaches que sujetan el soporte, haciendo nuevos agujeros en la posición conveniente y remachando de nuevo los soportes o fijándolos con bulones de la medida adecuada. Todo el mecanismo de los frenos queda también suprimido.

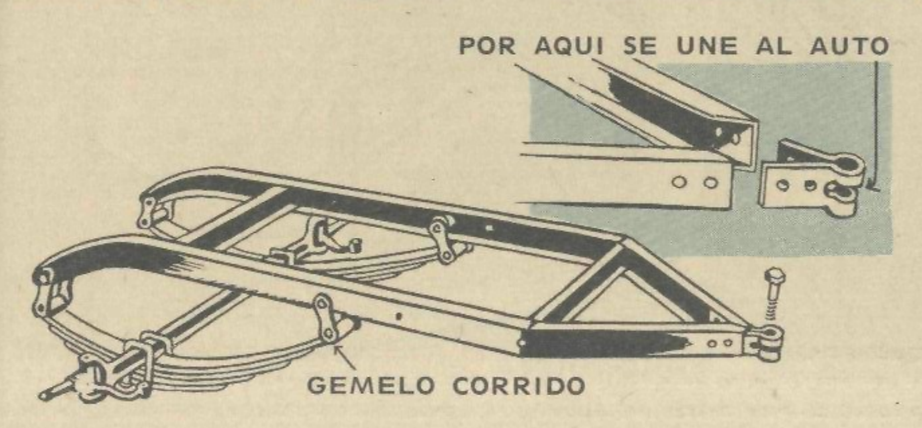
Se cortará el bastidor a la medida conveniente, suprimiendo los soportes de los clásicos traseros y luego se cortarán las aletas de ambos travesaños, a una distancia de 70 u 80 cms. de los extremos libres, de modo de poder doblar los travesaños (figura 2) y sujetar una pieza de chapa de acero por la cual se tira del remolque. Este detalle se comprende fácilmente por los dibujos adjuntos (figura 3).

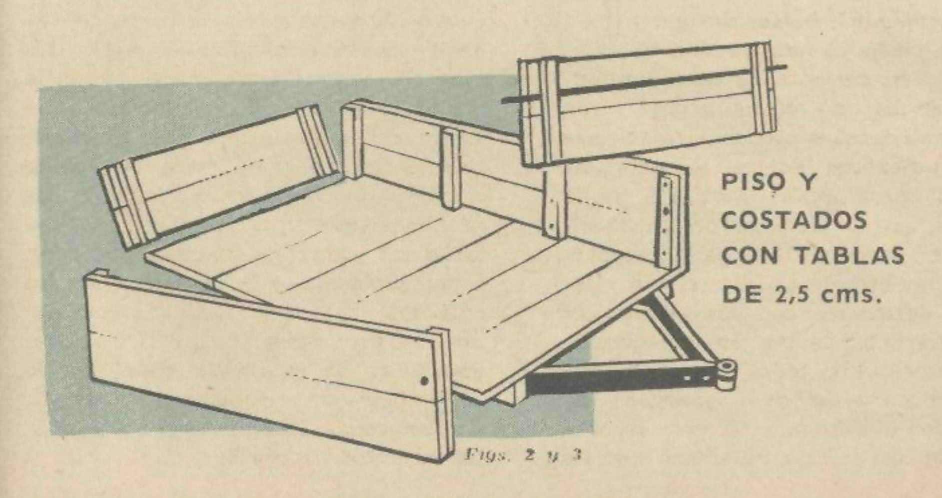


Fig. 1

Como se usa un eje de rueda delantera, es necesario, ya sea por medio de una soldadura autógena o de un ángulo de hierro que sujete la varilla de dirección, dejar las ruedas fijas y en posición bien paralela. (Ver figura 5).

Sobre un bastidor así preparado, se construirá un cajón de la medida que se desee, (figura 4) reforzando los ángulos con escuadras de hierro abulonadas y sujetando el cajón por medio de una cantidad suficiente de bulones.





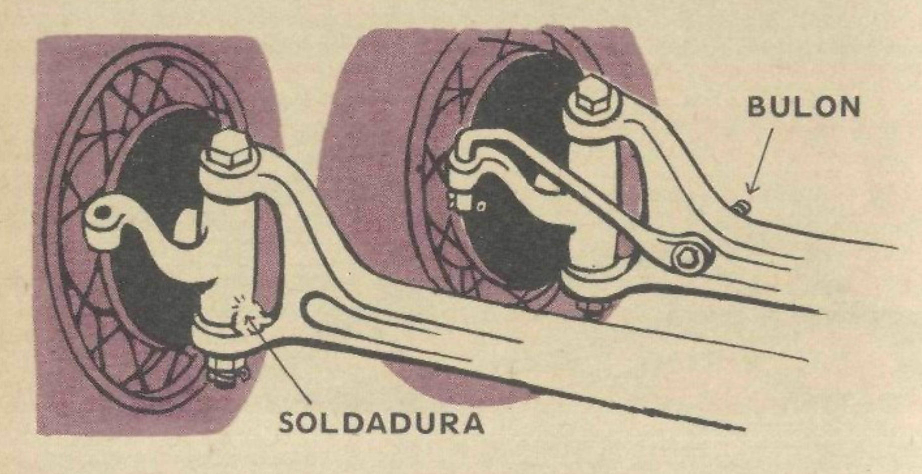
Figs. 2 y 3

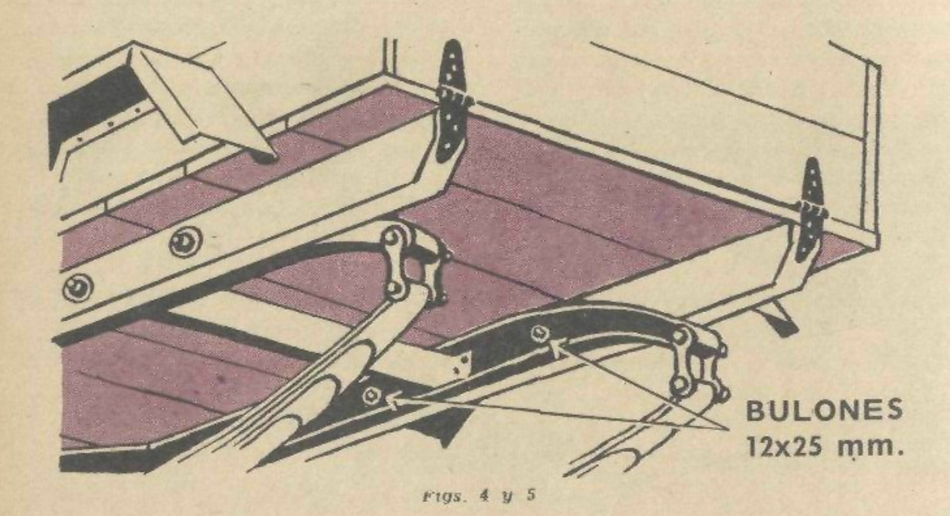
que pasando a través del fondo lo unen con la aleta superior del marco o bastidor de hierro. Si se desea se pueden sujetar al cajón un par de viejos guardabarros traseros, pero si éstos no se consiguieran, se los podrá hacer, curvando un trozo de chapa de hierro galvanizado y sujetando estas chapas curvadas al cajón, por medio de escuadras. El cajón recibirá 2 ó 3 manos de buena pintura al aceite, tanto interior como exteriormente y por debajo.

Se podrá colocar un farol trasero, ya sea de los antiguos alimentados a kerosene o uno eléctrico que se alimentará con un par de pilas de las que se utilizan para timbres, pero estos detalles quedarán a criterio del constructor.

La unión para remolcar este acoplado por medio del auto, se hará fijando al chasis del auto, una planchuela de hierro terminada por un agujero por el que pasará el perno indicado en la figura 2, donde se muestra el extremo de acoplamiento del bastidor del remolque. La planchuela deberá pasar por encima del paragolpe del auto. Se colocarán 2 cadenas de seguridad.

También puede sujetarse el remolque directamente en el paragolpes, siempre que éste sea suficientemente resistente.





Figs. 4 y 5

DEFIENDA SUS GALLINAS DE LA LEUCOSIS AVIAR

Esta enfermedad es llamada también: complejo de leucosis aviar. Bajo esta denominación los científicos encuadran una serie de afecciones que atacan a las aves de corral, y prácticamente se manifiestan en todos sus tejidos. Se conocen varios tipos de afecciones que se diferencian en su localización. Así la neural, visceral o interna, ósea, ocular, sanguínea o leucémica. Los síntomas que caracterizan a cada uno de los tipos de afecciones son los siguientes:

1. Neural. Como consecuencia de afectar los nervios, se presenta una parálisis. Esta es más notable cuando afecta a las patas. Por ello, en un principio se llamó a esta enfermedad "parálisis de las aves", persistiendo por un tiempo este nombre como sinónimo de leucosis aviar. Cuando la afección se localiza en los nervios de las alas, las mismas están abatidas y se nota falta de coordinación de movimientos.

2. *Visceral. Este tipo puede alcanzar* cualquier órgano interno, si bien el hígado es el más atacado. La enfermedad hace que el hígado aparezca engrosado y con puntuaciones o tumoraciones blanquecinas de distintos tamaños, siendo llamada en esos casos, "enfermedad de hígado crecido".

3. Osea. Se manifiesta por un anormal e irregular engrosamiento de los huesos. La localización más notoria es en los huesos de las patas, por carecer éstas de plumas. Los huesos aumentan de tamaño y pierden elasticidad natural.

4. Ocular. Aparece una anormal dilatación de la pupila y opacidad del ojo. Cuando ataca al ojo la enfermedad es conocida como "ojo de pescado".

5. Sanguínea. Es la forma leucémica caracterizada por un notorio aumento de la cantidad de glóbulos blancos. En la forma externa, se nota empalidecimiento de la cresta e internamente el hígado y el bazo aumentan de tamaño. El animal está anémico.

El agente causante de la enfermedad no ha podido ser aislado. Los científicos piensan que es una virosis. El mal se presentaría como consecuencia de uno o más virús asociados. Cualquiera sea el o los agentes responsables, éstos mueren o detienen su actividad cuando se los somete a temperaturas superiores a 50º centígrados.

El avance de la leucosis es cada día mayor en las explotaciones de aves en cautiverio. Arroja pérdidas significativas, y se hace imperioso tomar todos

los recaudos para dificultar su difusión. Esto es comprensible porque en e! estado actual del conocimiento sobre aparición, evolución y transmisión, sólo es posible adoptar medidas preventivas. Se tiende, pues, a crear condiciones óptimas de vida para los animales. Ningún medicamento, vacuna, suero o tratamiento vitamínico, ha demostrado todavía efectividad en curación, ni en prevención de la enfermedad. Sólo la utilización de razas o "líneas" resistentes, junto con el aislamiento y condiciones sanitarias inmejorables, son las armas de que dispone actualmente el avicultor para poner freno al avance de este grave mal.



Lomo horizontal característico del ataque óseo de Leucosis Aviar en las patas.

Las medidas recomendadas son de carácter general. He aquí algunas de ellas:

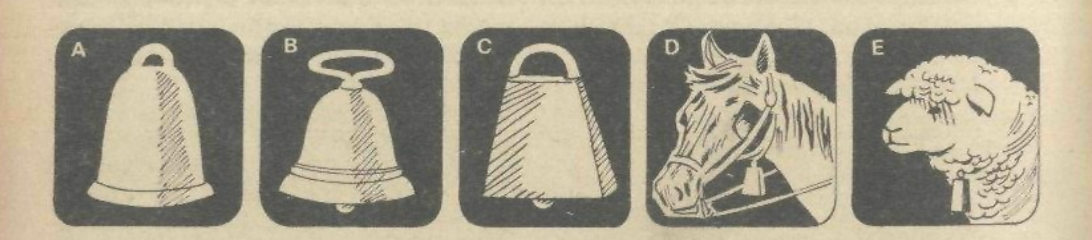
a) Usar animales de líneas que hayan probado fehacientemente elevada supervivencia.

b) Aislar los animales o huevos fértiles con la consiguiente crianza e incubación por separado, para evitar la propagación por contagio directo.

c) Mantener limpios y desinfestados los galpones, equipo e instalaciones en general. Los bebederos deberán limpiarse y desinfestarse diariamente.

d) Cambiar la cama del galpón cada vez que se ingresan nuevas aves.

e) Eliminar toda ave que muestre síntomas que permitan suponer la presencia de la enfermedad, tales como dilatación de la pupila, parálisis, etc.



Entablar una tropilla es enseñar los caballos de modo tal que sigan a la yegua *madrina sin necesidad de tener que arrearlos. Lo principal para tener* una tropilla bien entablada es poseer una "madrina" perfectamente educada; ésta es la yegua tutelar que lleva colgado en el pescuezo un cencerro con que indica su presencia a la tropilla o "ahijados". El cencerro es una especie de campana que se coloca al ganado, es de distintas formas y material (A, B y C). Al yeguarizo se le cuelga del "anillo del cencerro", esto es una soga que se ata al cogote (D). Campanilla se les pone al buey y a la oveja. Se le dice "tacho" al cencerro que usa la oveja, largo y construido con un material más liviano (E).

MEDIDAS GENERALES PREVENTIVAS CONTRA LAS LOMBRICES EN LOS LANARES

1) **Alimentar bien a las majadas.** Las ovejas fuertes pueden tolerar las lombrices con más facilidad que las débiles.

2) **No cargar demasiado los potreros.** Algunos animales enfermos en un campo demasiado lleno propagan con rapidez las lombrices entre sus compañeros.

3) **Evitar en lo posible los pastoreos permanentes.** Dejando descansar los campos favorece su limpieza y un cambio periódico es muy beneficioso. Cuando fuese posible se podrá limpiar un campo arándolo.

4) **Báñense las ovejas para exterminar los parásitos externos,** éstos debilitan al animal reduciendo su resistencia a las lombrices.

5) **Poner una mezcla mineral** (sal y harina de hueso) al alcance de los animales. Cuidar que el agua esté en buenas condiciones.

6) **Tener a los animales jóvenes en campos secos.** Los campos bajos favorecen las infestaciones con lombrices y por este motivo se recomienda su drenaje.

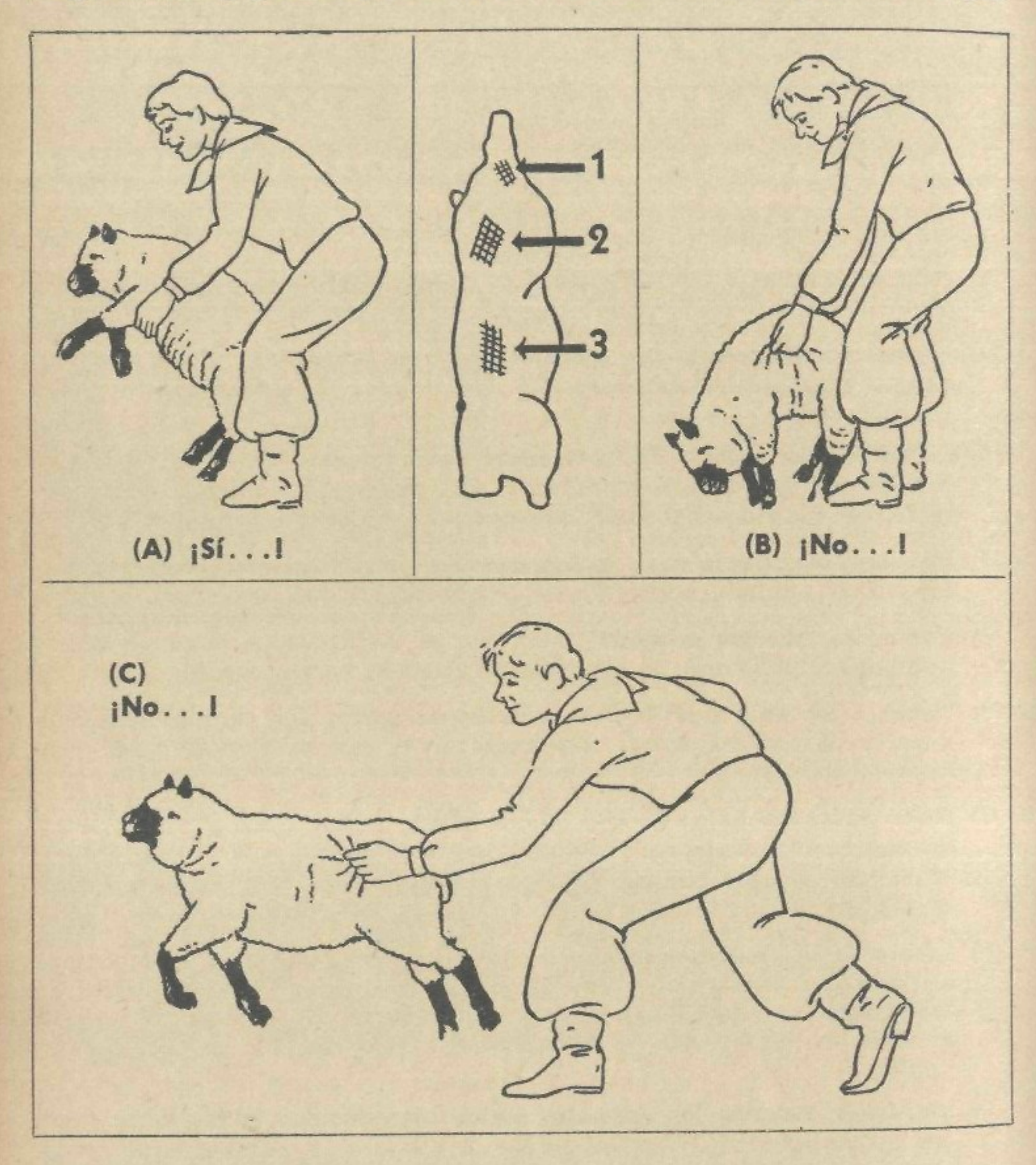
7) **No mezclar animales jóvenes con adultos,** ya que estos últimos suelen desparramar huevos de parásitos en cantidad sin estar ellos mismos sufriendo ningún trastorno aparente, a pesar de la cantidad de lombrices que albergan.

8) **Fomentar el pastoreo mixto:** por ejemplo de caballos con lanares, o alternar un animal por otro en un potrero dado. Las lombrices de las ovejas no afectan al equino, y viceversa. En cambio, al ingerir grandes cantidades de lombrices que no les afectan, las van destruyendo.

9) **Mantener aislados los animales recién introducidos,** hasta estar seguros de su sanidad. Si se sospecha de ellos se les somete a un tratamiento riguroso, hasta que no representen peligro para los demás animales del establecimiento.

10) En el caso de Saguaypé puede destruirse el huésped intermediario, un pequeño caracol que habita las márgenes de las lagunas, ríos y en los terrenos pantanosos. Para esto se aplica 50 a 150 kilos por hectárea de una mezcla de una parte de sulfato de cobre con cuatro partes de arena.

Forma correcta de levantar corderos



La carne de un cordero es muy tierna y el tirón más leve que se le dé a la lana se traduce en moretones que le restan calidad a la res. Si hay que agarrar corderos, se debe sujetarlos por el pecho y por debajo de la cola y nunca se les debe asir por la lana. Para levantarlos, se rodea al animal con los brazos uniendo las manos debajo del abdomen.

A) Forma correcta.
B) Forma incorrecta de levantar.
C) Forma incorrecta de agarrar.
1) Mordiscos de un perro sobre la res.
2-3) Moretones causados por los golpes al agarrar y por tirones de la lana.

LA LUCHA CONTRA LA GARRAPATA NUNCA ACABA

LOS RENDIMIENTOS DEL GANADO SOLO PUEDEN AUMENTARSE CON UN PROGRAMA COMPLETO, EFICAZ

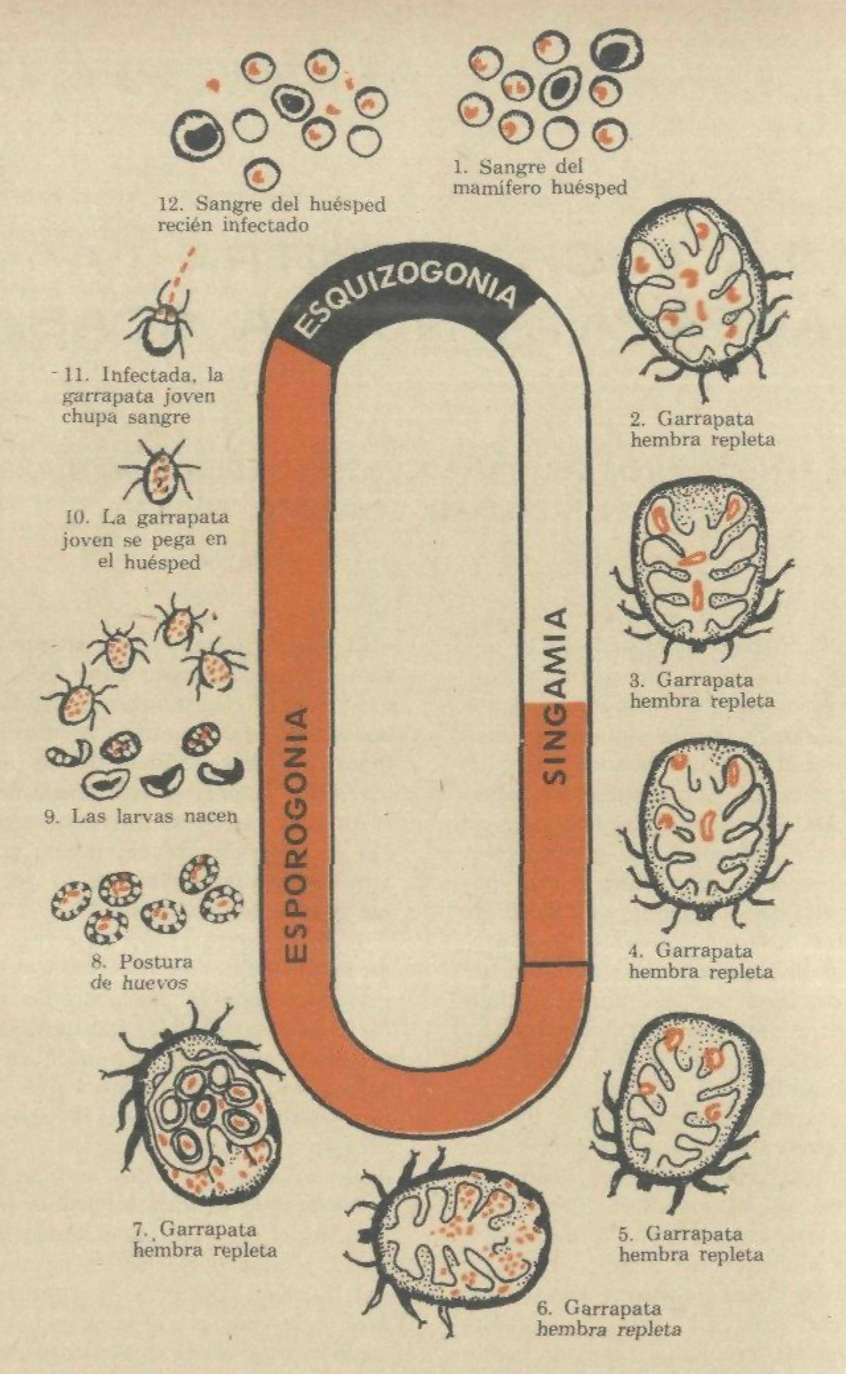
A nadie deberá sorprenderle la declaración categórica que sirve de epígrafe a este artículo. Tal es el consenso de las autoridades de sanidad animal de las repúblicas americanas y de los funcionarios de organizaciones internacionales del ramo. Si el gobierno de una nación exhorta a los ganaderos a intensificar su lucha contra este parásito, ello se debe a la necesidad de aumentar los rendimientos y, consecuentemente, reducir las pérdidas de los productores, las que por sí mismas son detrimientes al erario nacional, a la economía del país y al bienestar de sus habitantes.

Las grandes reducciones que los parásitos externos infligen en la producción se deben, muchas veces, a que por equis causas el ganadero decide comerciar con lo que buena o malamente obtiene sin invertir tiempo, dinero y trabajo en busca de mayor rendimiento de carne en pie. Estas inversiones son menores cuando se utilizan métodos preventivos, porque es bien sabido que resulta mejor evitar que remediar o curar. Una vez que la infestación de la garrapata ha cundido su control es más caro.

El ganadero debe tener siempre presente que las infestaciones leves algunas veces causan mayores pérdidas que las infestaciones agudas. Si quiere obtener mayores réditos de su capital invertido y mayor compensación por el tiempo que le dedica debe emprender el programa recomendado por las autoridades sanitarias de su región o las nacionales de su país.

Todo programa para la erradicación de la garrapata en un establecimiento ganadero, por la naturaleza ambivalente del parásito: (1) habitad o medio ambiente en el que se reproduce y (2) su acceso y permanencia en el animal hospedero, requiere que se apoye firmemente en la erradicación doble, es decir, en ambos medios ambientales.

Cierto que es casi imposible mantener libres de garrapatas todos los árboles, plantas y suelos de agostaderos, pastizales y potreros o praderas de gran extensión por el enorme costo que tendría esta medida sanitaria de gran volumen. Por ello las más de las veces tal medida no es factible con el ganado trashumante. Sin embargo, sí es lograble dentro de proporciones económicas en los potreros y corrales de ro-

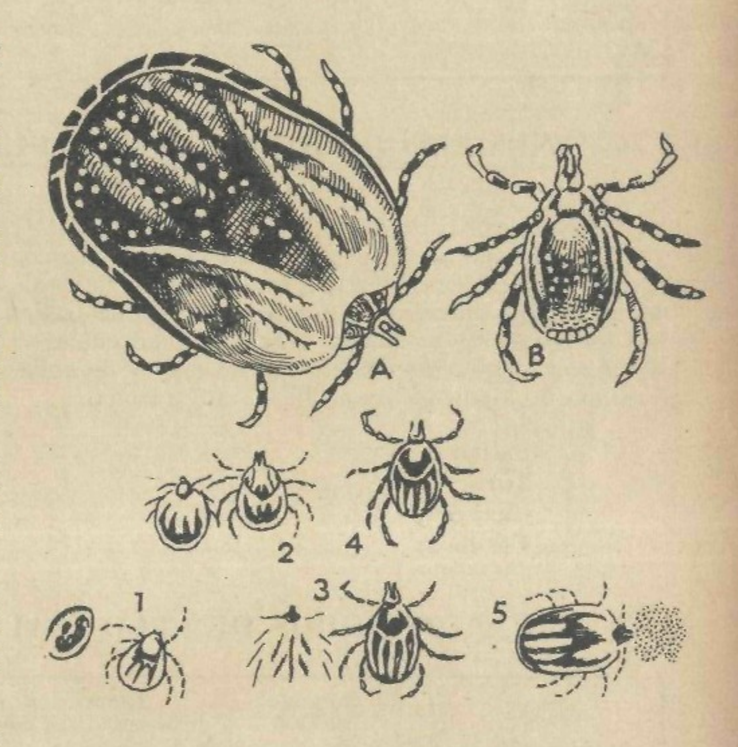


Ciclo de las babesias en la garrapata y modo de su transmisión desde el ovario de la garrapata madre a la garrapata embrionaria: 1. Esquizogonia: fase de la reproducción de los piroplasmas en los glóbulos rojos de la sangre. 2. Sigamia: fusión de los gametos (células reproductoras) que se unen en pares para crear nuevas subdivisiones (nuevos individuos). 3.Esporogonia: reproducción propagativa con proceso sexual; siempre termina en la formación de esporas. ***FUENTE:*** *FAO, Roma.*

deo o en las praderas de mediana extensión, cuya topografía permite la ejecución de medidas antiparasitarias (baños del ganado, rociaduras de la vegetación y del suelo, etc.) que sirvan de primera línea de defensa.

Las aspersiones de los pastos, corrales, comederos y demás, por medio de equipo y materiales eficaces, ejecutadas con regularidad dentro del ciclo de desarrollo del ectoparásito y el tratamiento oportuno de los animales para exterminar las garrapatas que se les hayan adherido, son prácticas preventivas cuya utilización podrá compensar bien al ganadero.

Por otra parte, la inspección regularizada y metódica de todos los animales integrantes del hato, seguida por el tratamiento completo de los infestados servirá al ganadero para mantener provechosamente la otra fase de su doble programa.



Ciclo de vida de la garrapata del ganado vacuno de dos huéspedes... Hyalomma spp.

1. Las larvas emergen de los huevos que han sido depositados en el suelo y varios días más tarde buscan un huésped, a menudo un animal pequeño, como una liebre; sin embargo, aves y mamíferos de todos los tamaños pueden ser huéspedes para el Hyalomma inmaduro.

2. Las larvas se fijan a sus huéspedes y engordan a expensas de su sangre antes de mudar a ninfas. Las ninfas a su vez se alimentan con sangre del huésped.

3. Las ninfas repletas caen al suelo para mudar. Adultos, machos y hembras, emergen de esta muda y buscan un huésped de mayor tamaño.

4. Los adultos se fijan a menudo en la región del ano o vulva. La fertilización se lleva a cabo sobre el huésped y la hembra realiza una abundante ingestión de sangre.

5. La hembra repleta cae al suelo 5 a 7 días después de fijarse y pone 10.000 huevos en un lugar adecuado. El Hyalomma es más tolerante a una amplia gama de condiciones, particularmente a la sequía, que muchas de las garrapatas duras y puede también cambiar los hábitos de alimentación de su ciclo de vida, para evitar condiciones desfavorables.
A La hembra repleta.
B El macho.

Hombre libre, tú siempre has de querer al mar
pues el mar es tu espejo; tú contemplas tu alma
en el desarrollarse infinito de la ola
y en verdad no es tu espíritu menos amargo abismo.

BAUDELAIRE

MEMORANDUM

PULSO - RESPIRACION - TEMPERATURA

Animal	Pulsaciones por minuto	Respiraciones por minuto	Temperatura en grados C.
CABALLO	30 a 43	8 a 12	37,5 a 38,5
VACA	50 a 60	12 a 18	38 a 39
OVEJA Y CABRA	75 a 80	12 a 20	39 a 40
CERDO	70 a 80	10 a 20	39 a 39,5
PERRO	80 a 120	15 a 25	38 a 39
GATO	110 a 140	20 a 30	38,5 a 39
AVES DE CORRAL	120 a 160	40 a 70	40,5 a 41,5

NUMERO DE HEMBRAS QUE PUEDE SERVIR UN MACHO

El número de hembras que puede servir eficazmente un macho, por estación, varía considerablemente según las diferentes clases de ganado, y depende mucho de la edad del mismo y las condiciones bajo las cuales él y las hembras se hallen. Los toros y carneros criados a galpón, a los cuales se traen las hembras, podrán servir con éxito a un número mucho mayor de animales que los machos criados a campo. El siguiente promedio es muy razonable:

Padrillo .... 50 a 70 yeguas
Toro.................................... 45 a 60 vacas
Carnero .... 40 a 50 ovejas
Cerdo .... 20 a 30 cerdas

PERIODOS DE CELO (CALORES)

Animal	Duración del Celo	Reaparición después del Parto	Reaparición si no ha habido fecundación
YEGUA	5 a 7 días	7 a 10 días	2 a 3 semanas o más
VACA	1 día	21 a 28 días	3 a 4 semanas o más
OVEJA	1 a 2 días	4 a 6 meses	17 a 20 días
CERDA	2 a 4 días	5 a 6 semanas	20 a 21 días
PERRA	1 a 3 semanas	5 a 6 meses	5 a 6 meses

PERIODOS DE PREÑEZ

YEGUAS .... 340 días
VACAS .... 283 días
OVEJAS .... 150 días
CERDAS .... 112 días
PERRAS .... 63 días

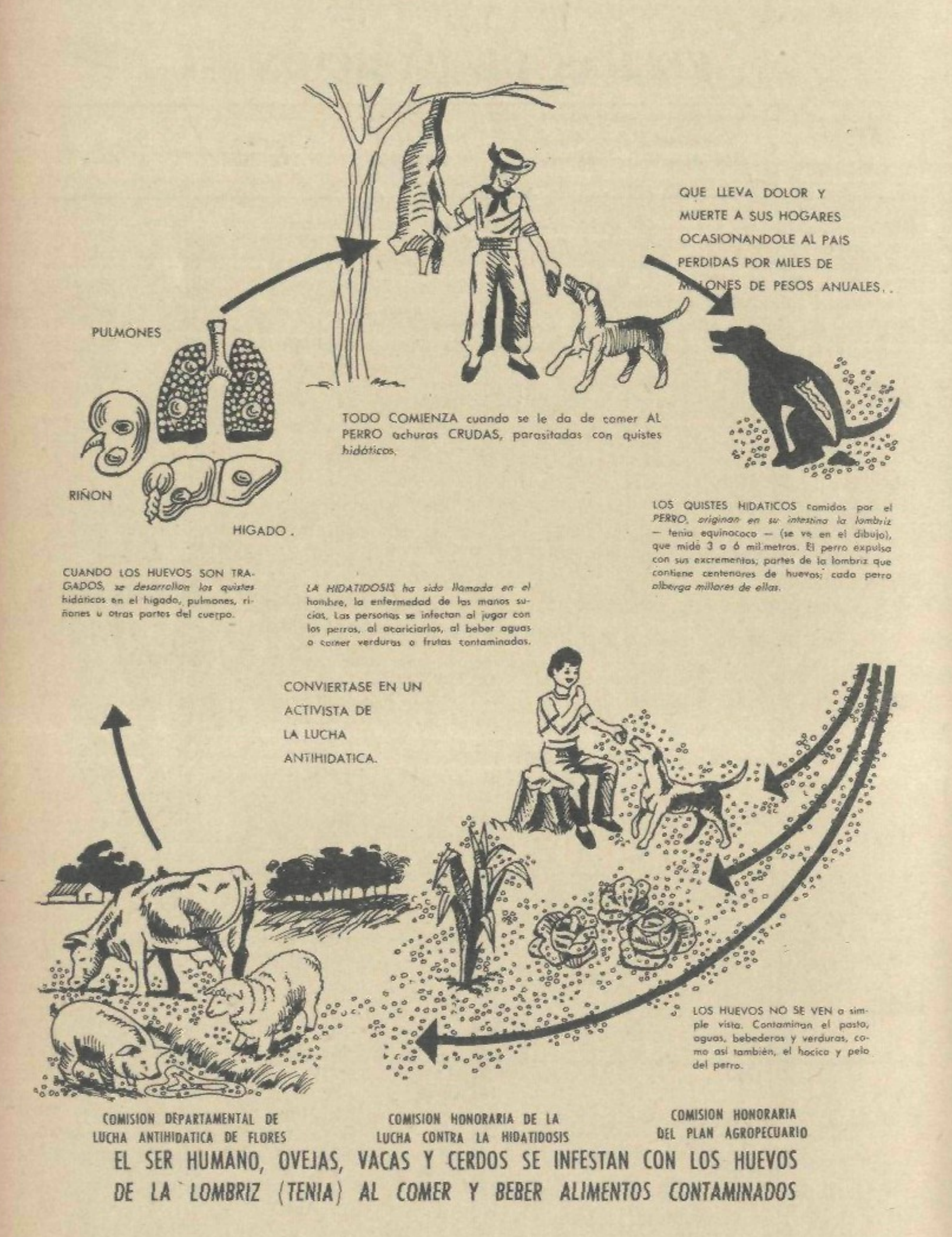
DURACION DE LA INCUBACION

GALLINA.................. 21 días
PATO....................... 28 días
PAVO....................... 29 días
PAVO REAL .... 29 a 30 días
GANSO .... 30 a 31 días
PALOMA .... 18 a 19 días

FECHAS DE PARICION

Fecha de servicio	Yeguas 340 días	Vacas 283 días	Ovejas 150 días	Cerdas 112 días	Perras 63 días
Enero 1	Dic. 6	Oct. 10	Mayo 30	Abril 22	Marzo 4
» 8	» 13	» 17	Junio 6	» 29	» 11
» 15	» 20	» 24	» 13	Mayo 6	» 18
» 22	» 27	» 31	» 20	» 13	» 25
» 29	Enero 3	Nov. 7	» 27	» 20	Abril 1
Febrero 5	» 10	» 14	Julio 4	» 27	» 8
» 12	» 17	» 21	» 11	Junio 3	» 15
» 19	» 24	» 28	» 18	» 10	» 22
» 26	» 31	Dic. 5	» 25	» 17	» 29
Marzo 5	Febrero 7	» 12	Agosto 1	» 24	Mayo 6
» 12	» 14	» 19	» 8	Julio 1	» 13
» 19	» 21	» 26	» 15	» 8	» 20
» 26	» 28	Enero 2	» 22	» 15	» 27
Abril 2	Marzo 7	» 9	» 29	» 22	Junio 3
» 9	» 14	» 16	Sept. 5	» 29	» 10
» 16	» 21	» 23	» 12	Agosto 5	» 17
» 23	» 28	» 30	» 19	» 12	» 24
» 30	Abril 4	Febrero 6	» 26	» 19	Julio 1
Mayo 7	» 11	» 13	Oct. 3	» 26	» 8
» 14	» 18	» 20	» 10	Sept. 2	» 15
» 21	» 25	» 27	» 17	» 9	» 22
» 28	Mayo 2	Marzo 6	» 24	» 16	» 29
Junio 4	» 9	» 13	» 31	» 23	Agosto 5
» 11	» 16	20	Nov. 7	» 30	» 12
» 18	» 23	» 27	» 14	Oct. 7	» 19
» 25	» 30	Abril 3	» 21	» 14	» 26
Julio 2	Junio 6	» 10	» 28	» 21	Sept. 2
» 9	» 13	» 17	Dic. 5	» 28	» 9
» 16	» 20	» 24	» 12	Nov. 4	» 16
» 23	» 27	Mayo 1	» 19	» 11	» 23
» 30	Julio 4	» 8	» 26	» 18	» 30
Agosto 6	» 11	» 15	Enero 2	» 25	Oct. 7
» 13	» 18	» 22	» 9	Dic. 2	» 14
» 20	» 25	» 29	» 16	» 9	» 21
» 27	Agosto 1	Junio 5	» 23	» 16	» 28
Sept. 3	» 8	» 12	» 30	» 23	Nov. 4
» 10	» 15	» 19	Febrero 6	» 30	» 11
» 17	» 22	» 26	» 13	Enero 6	» 18
» 24	» 29	Julio 3	» 20	» 13	» 25
Oct. 1	Sept. 5	» 10	» 27	» 20	Dic. 2
» 8	» 12	» 17	Marzo 6	» 27	» 9
» 15	» 19	» 24	» 13	Febrero 3	» 16
» 22	» 26	» 31	» 20	» 10	» 23
» 29	Oct. 3	Agosto 7	» 27	» 17	» 30
Nov. 5	» 10	» 14	Abril 3	» 24	Enero 6
» 12	» 17	» 21	» 10	Marzo 3	» 13
» 19	» 24	» 28	» 17	» 10	» 20
» 26	» 31	Sept. 4	» 24	» 17	» 27
Dic. 3	Nov. 7	» 11	Mayo 1	» 24	Febrero 3
» 10	» 14	» 18	» 8	» 31	» 10
» 17	» 21	» 25	» 15	Abril 7	» 17
» 24	» 28	Oct. 2	» 22	» 14	» 24
» 31	Dic. 5	» 9	» 29	» 21	Marzo 3

TODO URUGUAYO DEBE CONOCER EL CICLO DEL PARASITO



COMISION DEPARTAMENTAL DE LUCHA ANTIHIDATICA DE FLORES

COMISION HONORARIA DE LA LUCHA CONTRA LA HIDATIDOSIS

COMISION HONORARIA DEL PLAN AGROPECUARIO

EL SER HUMANO, OVEJAS, VACAS Y CERDOS SE INFESTAN CON LOS HUEVOS DE LA LOMBRIZ (TENIA) AL COMER Y BEBER ALIMENTOS CONTAMINADOS

CONSERVACION DE FRUTAS AL NATURAL POR EL METODO APPERT

La conservación de frutas y hortalizas al natural, por el conocido método Appert, constituye el mejor sistema para la conservación de estos vegetales, dado que no se les adiciona ninguna sustancia que varíe sus cualidades. Su empleo puede proporcionar al hogar rural una entrada adicional considerable, y en los establecimientos situados lejos de los centros de población, representa una forma cómoda y poco costosa de tener una despensa bien surtida.

El fundamento del mismo consiste en mantener los frutos dentro de recipientes que puedan cerrarse herméticamente y hayan sido esterilizados de manera de destruir todos los microorganismos que pudieran contener o que el aire depositara sobre ellos.

Fue creado por un famoso confitero y destilador de París, llamado Nicolás Appert. Desde el año 1804 es utilizado con algunas, aunque pequeñas, modificaciones, con lo cual se lo ha perfeccionado.

Este sencillo procedimiento debiera difundirse entre todas las amas de casa que residen en el campo, pues aparte de su fácil preparación, tiene la ventaja de que los productos así tratados se pueden consumir sin ningún temor, ya que no es necesario añadirles ingrediente alguno que altere sus características.

CONSERVACION DE FRUTAS AL NATURAL

En esta oportunidad, nos ocuparemos de la aplicación del método Appert en la conservación de frutas en general, dado que, en lo referente a hortalizas, se producen algunas variantes.

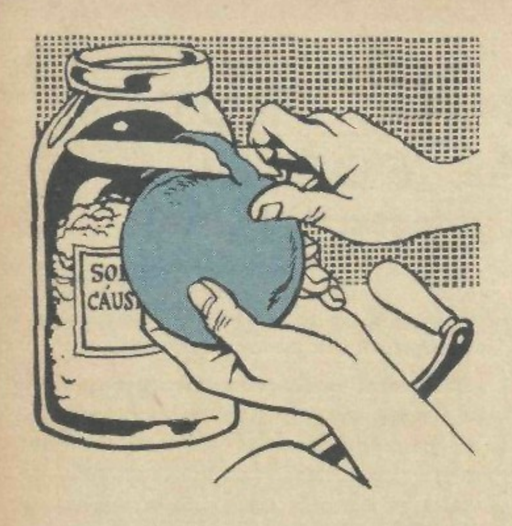
Cosecha. — Es conveniente cosechar las frutas unos 15 días antes de maduras para consumirlas, es decir, cuando están "pintonas", cuando comienza a aparecer el color típico de la madurez. (La pulpa se encuentra aún dura y un poco ácida).

Selección. — Conviene seleccionar la fruta por su tamaño y eliminar aquéllas que estén muy maduras, con manchas que indiquen deterioro por plagas, picoteadas por pájaros, etc. Estas pueden aprovecharse en la elaboración de dulces.



Lavado. — Como su nombre lo indica, el lavado tiene por objeto eliminar la tierra y demás suciedades que contienen las frutas.

Pelado. — El pelado de las frutas tiene por objeto mejorar el aspecto de



las mismas y evitar al consumidor la molestia de pelarlas. No es imprescindible, pero se aconseja en el caso de las manzanas, peras, duraznos, ananás, etc. Las frutillas, cerezas, higos, uvas y ciruelas, no se pelan.

El pelado puede hacerse a mano, a máquina o mediante soluciones cáusticas. El pelado a mano es el más fácil, pero también el más imperfecto. El pelado por soluciones cáusticas es el mejor, porque se efectúa con mucha rapidez y la fruta queda lisa y brillante, aunque no puede utilizarse en todas las frutas. Se usa con éxito en duraznos y damascos.



Corte. — Esta operación se realiza sólo con las frutas grandes, por comodidad, para distribuirlas mejor en los envases y para poder descarozarlas. Otra ventaja que ofrece el corte de las frutas es que, de esa manera, se obtiene mayor superficie para absorción del jarabe. El descarozado se efectúa con una especie de cucharitas afiladas, que se expenden en el comercio, aunque también pueden prepararse en el hogar, afilando para ello los bordes de una cucharita de café. (No se cortan las uvas, ciruelas y cerezas).

Las ventajas del descarozado pueden resumirse en los siguientes puntos: fa-



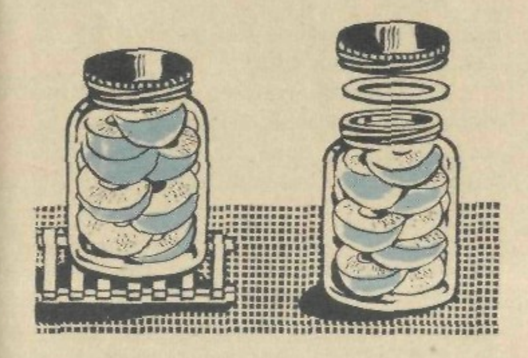
cilita la esterilización y cocción de las frutas; mejora el aspecto; evita una posible germinación interna y permite hacer una más perfecta selección de las mismas, ya que en muchos casos tienen un excelente aspecto exterior y *por dentro están echadas a perder.* Además, al eliminar el carozo, se aumenta la capacidad de los envases.

Blanqueo o escaldado. — Esta operación tiene por objeto destruir las oxidasas, que son las que ennegrecen las frutas. Se realiza una vez cumplidos los anteriores trabajos, y consiste en sumergirlas en agua hirviendo, du-

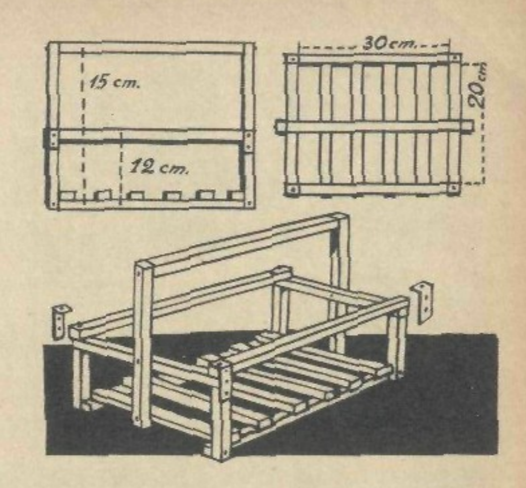
rante un tiempo prudencial; luego se extraen del agua y se introducen en un recipiente con agua fría. Para asegurar que las frutas conserven su aspecto claro, no basta con realizar esta operación, sino que durante todo el manipuleo hasta el momento de colocarlas en el envase, es decir, entre una y otra operación, es necesario tenerlas sumergidas en agua fría.

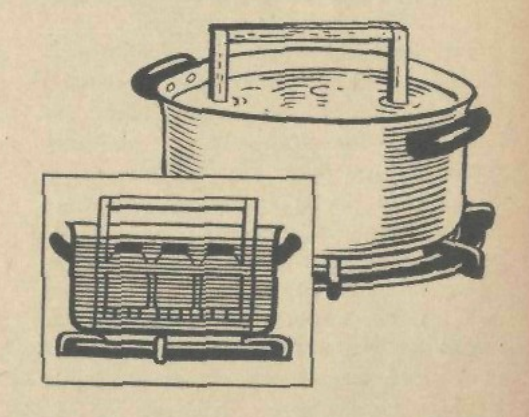
Envasado. — Se puede hacer indistintamente en recipientes de vidrio o de hojalata, cuidando, únicamente, asegurar el cierre hermético. Si son envases de lata, habrá que soldarlos, siendo por ello más prácticos los frascos de tapa a rosca con arandela de goma.

Después de lavar cuidadosamente los envases, se acomoda la fruta tratando que entre la mayor cantidad posible, llenándolos bien, pues, al esterilizarlos, la fruta se contrae.



Jarabe. — Para la preparación del jarabe se comienza por el calentamiento del agua y, al llegar al estado de ebullición, se le añade azúcar en la cantidad necesaria. Se deja hervir 2 ó 3 minutos, se retira del fuego y se filtra, para separar las impurezas que pudiera contener la preparación. Si ésto no bastara para dejarlo perfectamente claro, es necesario emplear un clarificante. El más práctico es la clara de huevo. Se baten a "punto de nieve", de 2 a 3 claras por cada 10 litros de jarabe y se echan en el líquido hirviendo. Se lo revuelve hasta que la albúmina coagule, arrastrando de ese modo todas las impurezas. Luego se filtra nuevamente. Inmediatamente, se llenan los frascos con el jarabe hirviendo, hasta el borde de los mismos. Las frutas se conservarían igual si se les agregara agua sola, pero hay que tener en cuenta que, en este caso, por ser el agua muy poco densa, el azúcar y demás sustancias aromáticas que contienen las frutas pasarían al líquido, consumiéndose, y aquéllas resultarían insípidas. Para evitar ésto, se rodea la fruta con agua azucarada, en una proporción superior al azúcar que aquella contiene. En esta forma, se posibilita un proceso inverso, es decir, el agua







cede su azúcar a la fruta, con lo cual se corrige la acidez que ésta tiene por haber sido cosechada antes de su plena madurez, adquiriendo, al cabo de un tiempo, un mejor gusto que antes de ser envasada. La proporción de azúcar que debe llevar el jarabe varía para cada especie de fruta.

Cierre. — Ya hemos señalado que deben usarse envases de cierre hermético. Una vez colocado el jarabe hirviendo, para que desaloje el aire que estuviera contenido en el recipiente, se procede al cierre. Si se trata de frascos a rosca, debe dejarse sin apretar la última vuelta durante la esterilización, la que se ajustará en el momento de terminar la operación. Esta es una precaución que debe tomarse para evitar posible rotura de envases.

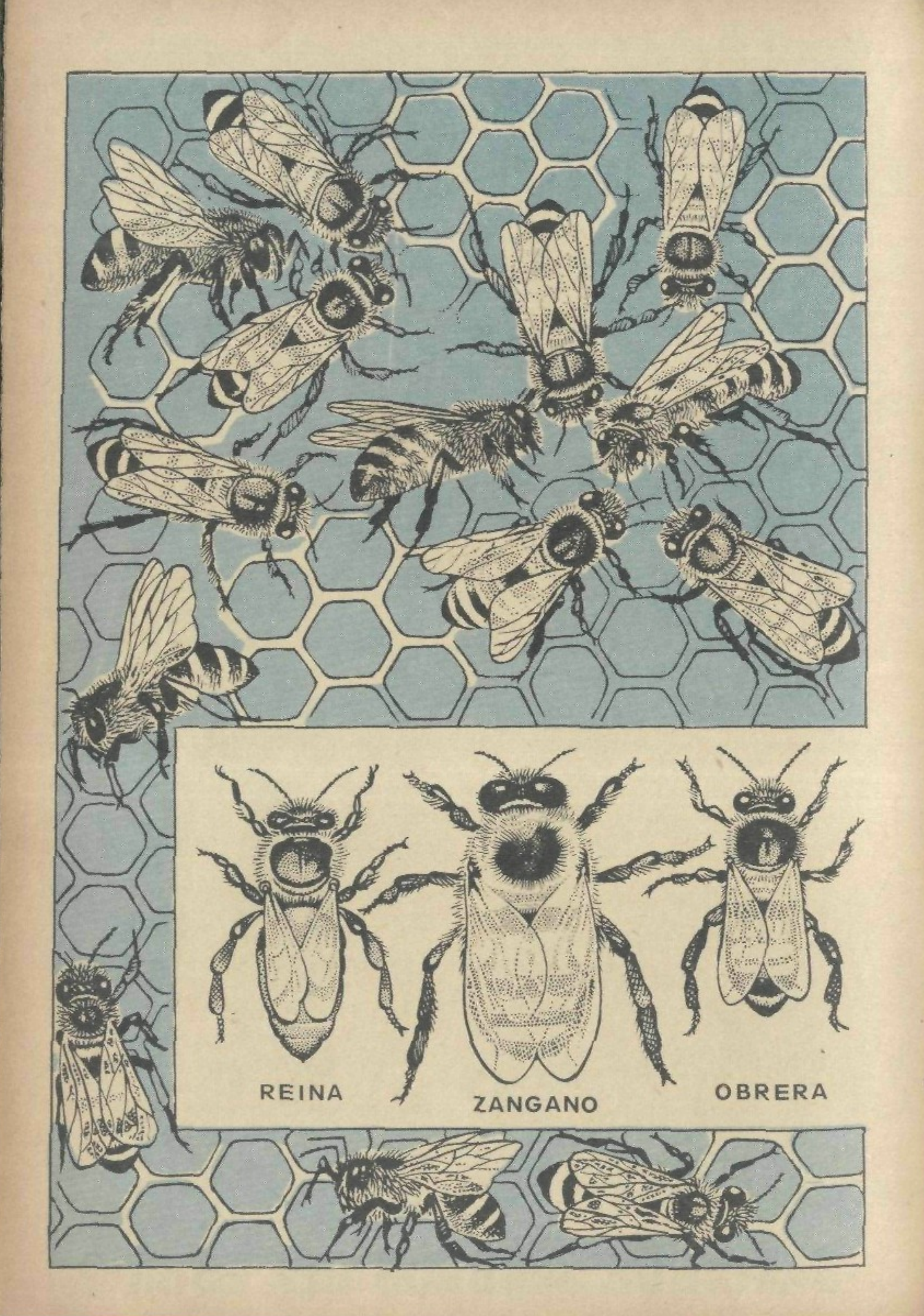
Esterilización. — Esta operación consiste en someter los envases cerrados a la acción del calor necesario para destruir todos los gérmenes que pudieran contener. La fruta común, puesta en envases de un kilogramo, poco más o menos, debe someterse a un baño de María a temperatura de ebullición del agua, o sea a 100º C., durante tiempos que oscilan entre los 10 y 40 minutos, según la fruta tratada. Durante esta operación, que se realiza en una olla común, [1] el agua debe cubrir los frascos hasta un centímetro del borde, recordándose expresamente que debe dejarse la última vuelta de la rosca floja, para evitar la rotura de los envases. Se debe colocar el agua en la olla a la misma temperatura que la del contenido de los envases. Si está tibio, el agua debe también estar tibia. El tiempo de esterilización se comienza a contar desde el momento en que el agua rompe el hervor; por ejemplo, si el período fuera de diez minutos, al cumplirse ese tiempo de hervor se apaga el fuego y se cierran totalmente los envases. Los mismos pueden sacarse inmediatamente del agua, teniendo la precaución de colocarlos sobre una madera, para que no se rompan, de lo contrario se dejarán enfriar en el mismo baño de María. Luego, se guardan con su rótulo respectivo, donde se hará constar el nombre del producto y la fecha de elaboración.

La fruta preparada en esta forma no debe consumirse en seguida, pues no tendría gusto; debe transcurrir por lo menos un mes antes de su consumo.

---

1 Durante el proceso de la esterilización, que se puede efectuar con una olla común, hay que colocar, en el interior de la misma, un doble fondo, el que puede ser hecho con maderitas cruzadas, papeles, cartones o paja. Este doble fondo evita que los frascos, al hervir, choquen entre sí y se rompan.




REINA
ZANGANO
OBRERA

Lo que usted no sabía de las



ABEJAS

por CHARLES MEAD

LA REINA: Imprescindible en cada colonia, pero real en nombre sólamente. En ninguna forma gobierna. Es una máquina ponedora de huevos. Sus días están contados cuando falla en su funciones vitales.

EL ZANGANO: Grande, ruidoso y glotón. No trabaja. Carece de aguijón. Su única misión, competir con sus congéneres, para fertilizar a una joven reina. Este acto le cuesta la vida y significa la soltería para sus hermanos.

LA OBRERA: Actúa sin parar nunca como dueña de casa, nodriza, ingeniera, policía y trabajadora de campo. Ataca cuanto haga peligrar la colonia, aun cuando signifique su muerte. Es la clase gobernante de la sociedad apícola.

Las abejas viven en una sociedad donde el estado es todo y el individuo nada. Cualquier falta que cometan en sus deberes las privan hasta del derecho a la vida.

La "causa" está por encima de todo. Una obrera, aunque sólo tenga un día, se sentirá obligada a defender su colmena ante cualquier peligro.

Pero, política a un lado, reconozcamos que estos pequeños insectos nos hacen un gran trabajo. Y que pueden ser señalados como serviciales amigos (pasemos por alto el hecho de que nos sirven... sin darse cuenta).

Cuando una obrera trabaja entre las flores, sus intenciones no son muy honorables. En realidad, está robando...

claro que lo hace por la "causa". Pero el botín (polen) se le desparrama en todo el cuerpo y no puede impedir que algo de él caiga durante el próximo robo.

Esto es ni más ni menos un prolijo trabajo de polinización cruzada. Para ellas, probablemente, un deshonroso método de reproducción.

Sin embargo, la miel no es para el hombre. La hacen sólo para ellas... y nosotros se la robamos. ¡Realmente un ladrón no puede confiar en otro ladrón!

ESCLAVA EN EL TRONO

Visto de afuera, parecería que la reina es quien gobierna la colmena. Grave error. Ella es sólo una magnífica máquina de poner huevos, y un figurante político. No obstante, su presencia es imprescindible en la colmena.

Requiere una sola fecundación en su vida. Deposita sus huevos en celdas, y cada uno será fértil o no, según su voluntad. De los huevos fértiles nacerán obreras (o reinas), y de los infértiles zánganos.

La reina "doncella" sale sola en su vuelo nupcial. Se aparea con el más fuerte y veloz de los zánganos. Para él, la recompensa es la muerte. Ella retorna a una vida de clausura en la colmena. ¡Recién casada y ya viuda!

La reina posee un aguijón retractable, que usa sólo como arma contra sus rivales. La ley no permite más de una reina en la colmena.

El zángano nace sin padre, de un huevo infértil. Pero ha tenido un abuelo, por la rama materna. Si acierta en su misión suicida de fecundar a la reina, engendrará únicamente hijas, ningún varón. En cambio, si no llega a príncipe consorte, deberá contentarse con una aburrida existencia de parásito grandulón, destinado a ser expulsado por sus hermanas al finalizar la temporada de miel. Y a morir de inanición. No tiene aguijón, así que no puede discutir.

PELIGROSO ESTILETE FEMENINO

Si a usted lo pica una abeja, puede poner las manos en el fuego: fue una obrera. Consuélese pensando que esta pequeña zumbadora habrá muerto al volver a casa. Se ha dado entera en el ataque.

Al contrario de la avispa, que pica cuantas veces quiere, la señorita abeja deposita un aguijón, su glándula de veneno, unos cuantos músculos, y hasta un intestino o dos. Por ello, los apicultores recomiendan no frotar la picadura. Eso sólo hace penetrar más el aguijón y el veneno. Por el contrario, debe rasparse el lugar con un cuchillo o una uña, y luego eliminar el olor con humo de cigarrillo o extracto de miel. Las abejas poseen un olfato muy agudo y el olor de un aguijón invita a muchos otros...

Aquello de que conviene mantener la respiración para evitar picaduras son puras tonterías. Si están decididas, las abejas picarán aunque haya dejado de respirar... ¡y pueden atravesar hasta un par de camisas gruesas!

No en vano la pequeña bien llamada obrera tiene fama de trabajar "duro y parejo" hasta el fin de sus días. Aprovecha cada segundo de su vida, y no es raro que muera de vieja en una de sus piraterías sobre el campo. Apenas si llega al año.

Las obreras juntan néctar, polen y agua. Néctar para la miel, polen para la comida, y agua para refrescar la colmena y alivianar la miel. Ellas solas segregan la cera para la construcción del panal. Limpian las celdas, alimentan las larvas, atienden a la reina, y mantienen limpia y prolija la colmena. Por supuesto, son también la "guardia nacional".

DANZA INFORMATIVA

Al regresar de un vuelo de exploración, la obrera comunica a sus hermanas lo que ha visto, con las contorsiones de una exótica danza. Las otras obreras se agregan también a la ronda y descifran así el mensaje — la distancia y dirección del nuevo campo de flores.

La obrera generalmente trabaja en un área de 9 metros, tomándose un tiempo de 5 minutos para llegar desde la colmena. La carga máxima es de un tercio del peso de su cuerpo. Se necesitan más de 6.500 viajes en media jornada para reunir medio kilo de polen, y alrededor de 800 para un litro de agua.

Durante toda su vida adulta, las alas de la abeja nunca están quietas. Por momentos el ritmo es algo lento, pero siempre se mueven.

Admirables como son, las abejas tienen un irónico inconveniente: no pueden distinguir el rojo en el espectro de luz. Así, la flor roja les parece negra, a menos que, como la amapola, refleje luz ultravioleta.

MAXIMAS DE LA ROCHEFOUCAULD, MORALISTA FRANCES (1613-1680):

—Los defectos entran en la composición de las virtudes, como el veneno en la composición de los remedios.

—Las verdaderas mortificaciones son aquéllas que no dejamos conocer; la vanidad hace agradables las obras.

—Hay reproches que alaban y alabanzas que son reproches.

—La ausencia disminuye las pasiones mediocres y aumenta las grandes, así como el viento apaga las velas y enciende el fuego.

—Es cosa más fácil conocer al hombre en general que a un hombre en particular.

—Nunca es el hombre tan ridículo por las cualidades que tiene como por aquéllas que finge tener.

—En la mayor parte de los hombres, el amor a la justicia no es más que el temor de sufrir la injusticia.

—El amor propio es el mayor de los aduladores.

—Si no fuéramos orgullosos, no nos quejaríamos del orgullo de los demás.

—El perfecto valor consiste en hacer uno sin testigos lo que sería capaz de hacer ante todo el mundo.

SOBRE LA LEY. — El magistrado es la ley que habla y la ley un magistrado mudo. — CICERON.

Para que dure un imperio es menester que el magistrado obedezca a las leyes y el pueblo a los magistrados. — SOLON.

El pueblo no obedece a las leyes si no dan ejemplo de obediencia los magistrados. — LICURGO.

recetas de cocina

por Isabel Moratorio Coelho

SOPAS

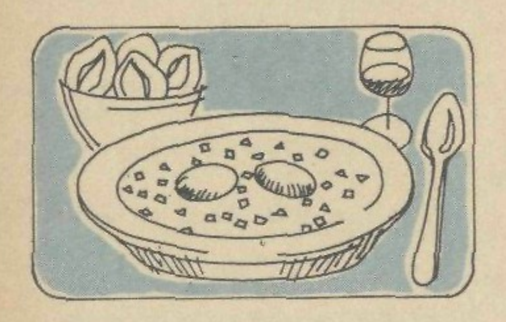
SOPA SUSY

INGREDIENTES

8 tazas de caldo
6 zanahorias
1 cucharada de manteca
4 papas
2 yemas de huevo crudas
½ taza de queso rallado.

PREPARACION

Se pelan las papas y zanahorias y se cortan en daditos bien chiquitos, y se saltan en manteca agregando una pizca de pimienta, sal y una cucharadita de azúcar. Cuando están doradas se echan en el caldo haciendo hervir hasta que se cuezan. Al tiempo de servir se añade las yemas de huevo y el queso rallado.



SOPA DE ARROZ Y TOMATES

INGREDIENTES

8 tazas de caldo
1 taza de arroz
3 tomates

PREPARACION

Remojar el arroz en agua fría durante ¼ de hora. Luego se lo echa dentro del caldo hirviendo, y se deja cocinar a fuego lento durante 30 minutos. Aparte poner a hervir los tomates, y una vez cocidos pasarlos por el tamiz y agregar al arroz en el momento de servir.

SOPA DE CEBOLLAS

INGREDIENTES

½ kg. de cebollitas
1 ramito de perejil
1 ramito de apio
10 rebanadas de pan cortadas finas.

PREPARACION

Esta sopa de cebollas se hace habitualmente el día que se hace puchero.

Poner en una cacerola la grasa procedente de la parte superior del puchero con el caldo, el apio y el perejil

picados. Se cuece a fuego muy lento; en el momento de servir la sopa desengrasarla con cuidado; echar primero el pan tostado en la sopera y encima poner las cebollitas.

SOPA MIMOSA

INGREDIENTES

1 kg. de carnasa
2 zanahorias
2 nabos
2 puerros
¼ kg. de chauchas cortadas finitas
3 yemas de huevo duras
2 litros y ½ de agua
2 cebollas

PREPARACION

Cortar en pedazos la carne y verduras, hervir lentamente con el agua por dos horas. Hervir las chauchas en agua y sal. Colar el caldo y agregar las chauchas. Volver a calentar y antes de servir agregar las yemas de huevo duro pasadas por tamiz.

SOPA CREMA DE CEBOLLAS

INGREDIENTES

½ kg. de cebollas rehogadas
½ taza de arroz
150 grs. de manteca.
Sal y pimienta.

PREPARACION

Hervir las cebollas rehogadas en manteca hasta que estén tiernas y entonces colar. Agregar ½ taza de leche y hacer hervir. Agregar ½ taza de queso rallado y servir.

FIAMBRES

BUDIN DE BERENJENAS

INGREDIENTES

6 berenjenas
Sal, pimienta y nuez moscada
1 pancito de pan remojado en leche
1 cebolla, 2 tomates, 1 morrón
3 huevos y ½ taza de queso rallado.

PREPARACION

Se cuecen en agua con sal las berenjenas con cáscara. Una vez cocidas se escurren, se dejan enfriar, luego se pasan por la máquina de picar carne. Se hace una fritura con la cebolla, el tomate, el ají y el morrón, se le agregan luego las berenjenas.

Se le añade el pan bien exprimido, el queso, la sal, la pimienta, la nuez moscada y los huevos. Se pone en una budinera untada con manteca y se cuece al horno a baño María. Una vez cocida, se deja enfriar bien y se cubre con mayonesa.

QUESO DE CERDO

INGREDIENTES

1 cabeza de cerdo
1 ramita de tomillo
1 cucharada de pimienta en grano
2 dientes de ajo
1 zanahoria y sal.

PREPARACION

Se parte la cabeza de cerdo en pedazos, se hierve con el tomillo el ajo, la zanahoria, la sal y la pimienta en grano. Se coloca en un molde liso con una tapa que ajuste bien para ponerlo

a baño María. *Cuando se comprueba* que está cocido se deja enfriar bien con un peso encima para prensarlo. Cuando esté bien frío se vuelca en la fuente y se le pone alrededor lechuga *picadita y rodajas de tomate.*

PATE DE HIGADO

INGREDIENTES

1 hígado de ternera
6 huevos
1 pancito remojado en leche
50 grs. de manteca
Sal, pimienta y moscada
2 cucharadas de queso rallado y 2 de pan rallado
150 grs. de jamón cocido.

PREPARACION

Limpiar bien el hígado. Hacer hervir en agua con sal y cuando está cocido se deja enfriar. Ya frío se pasa por la máquina de picar carne junto con el jamón cocido. Poner en un tazón, añadir los huevos, la miga de pan remojada en la leche y exprimida, sal, pimienta, una pizca de nuez moscada rallada y el queso rallado mezclar bien todo. Preparar un molde liso untarlo con bastante manteca y espolvorear con el pan rallado tamizado, echar la preparación, poner en horno moderado durante 30 minutos más o menos.

*Se sirve frío poniendo alrededor re*banadas de pan enmantacados.



HUEVOS RELLENOS

INGREDIENTES

6 u ocho huevos
1 lata de anchoitas
50 grs. de manteca
1 lechuga, 2 tomates
50 grs. de aceitunas negras y mayonesa.

PREPARACION

Se ponen a cocer los huevos en agua hirviendo por 12 minutos, se dejan enfriar bien luego se le saca la cáscara. Se parten al medio a lo largo y se le saca las yemas, se pasan por tamiz, se le añade la manteca y 4 anchoitas sin *piel ni espinas, se forma con esto una* pasta y se rellenan las claras se alisan bien y se cubren con mayonesa. Se van poniendo en la fuente sobre un lecho de lechuga picada, se decoran con un pedacito de anchoita en el medio y ½ aceituna negra en cada extremo y alrededor rodajas de tomates.

Los huevos duros, también se pueden rellenar con queso rallado, paté de lengua, jamón cocido con pollo cocido y bien picadito. *Se pueden poner tam*bién sobre una ensalada rusa.

COMIDAS Y CARNES

ARROZ A LA CUBANA

INGREDIENTES

500 grs. de arroz
1 litro de caldo
8 huevos
8 bananas
Queso rallado, perejil, sal y pimienta.

PREPARACION

Se pone el caldo a hervir, cuando rompe el hervor se echa el arroz previamente lavado, se cocina durante 20 *minutos. Se saca, se encurre, se vuel*ve a la cacerola se le añade 1 cucharada grande de manteca y una de pe-

rejil picado, se cubre con queso rallado y se sirve con huevos pochés y bananas cortadas por la mitad a lo largo, pasadas por pan rallado y fritas.



SALCHICHAS CON ARROZ BLANCO

INGREDIENTES

500 grs. de arroz
1 kg. de salchicha de rueda.

PREPARACION

Se arrollan las salchichas y se prenden con un escarbadiente, se ponen a freír en aceite o se cuecen en el horno. Se acomodan en la fuente y se sirven con arroz blanco.

SALCHICHAS AL TOMATE

INGREDIENTES

500 grs. de crema de leche
6 salchichas alemanas
1 cucharada de puré de tomate
1 cucharada harina.

PREPARACION

Se calientan en agua las salchichas y se cortan en rebanadas. Se deshace la harina con el tomate sobre el fuego y se le agrega la crema pero no se deja hervir.

Se ponen en la fuente las salchichas y se cubren con la salsa y se sirven bien calientes.

LOMO CON ESPARRAGO

INGREDIENTES

1 kg. de lomo de ternera
1 cucharada de manteca
2 puerros, sal, pimienta
1 vasito de yerbas olorosas
1 vaso de vino blanco
1 cucharón de caldo
1 atado de espárragos verdes.

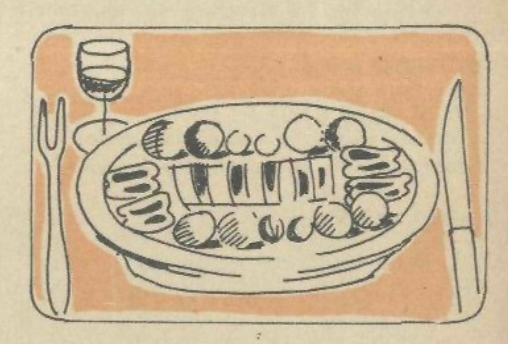
PREPARACION

Se dora en la manteca el lomo y se le agrega los condimentos, el vino, el caldo y los puerros picaditos. Los espárragos se cortan sólo la parte tierna y se cuecen en agua con sal. Se hace reducir la salsa del lomo y a último momento se incorporan los espárragos.

CARNE A LA CACEROLA

INGREDIENTES

1 kg. y ½ de costillar de ternera
8 papas
4 cebollas chicas y 2 ajíes verdes
Pimienta, sal y aceite o grasa.



PREPARACION

Poner en una cacerola de hierro un poco de aceite, calentar a fuego vivo y dorar por todos los lados la carne que se habrá condimentado previamente. Colocar alrededor las papas, cebollas y ajíes y dejar dorar un poco. Entonces tapar la cacerola y dejar cocinar lentamente por 1 hora y ½ más

o menos dándole vuelta solamente dos o tres veces cuidando de no ponchar la carne. Es importante que el fuego sea muy lento y es preferible poner sobre el gas una planchita de amianto.

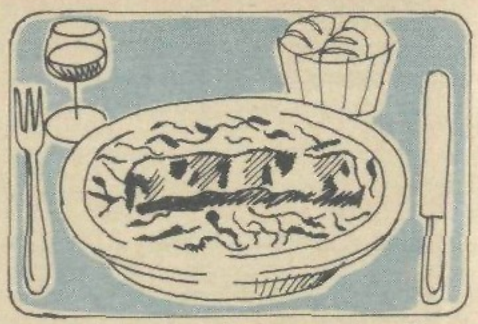
ESTOFADO SENCILLO

INGREDIENTES

1 kg. de carne de chorizo
2 cucharadas de vinagre
2 hojas de laurel
5 tomates. 3 zanahorias ralladas
1 cucharón de caldo
1 ajo, sal, pimienta y un ramito de perejil.

PREPARACION

En una cacerola calentar el aceite, agregar los tomates, el perejil y el ajo todo finamente picado; y el azúcar, dejar un momento más y luego añadir las zanahorias, el caldo, la pimienta y la sal dejando a fuego regular. Dorar la carne antes de poner las verduras. Se acompaña con arroz blanco.



ASADO TIERNO

Cuando la carne es dura, para que el asado quede tierno se lava bien y se pone ½ hora en una vasija con agua y un poco de vinagre, después se seca, *se deja airear, se sala y se pone en la* parrilla o en el horno untado con aceite. Se sirve con ensalada de lechuga.

DULCES Y POSTRES

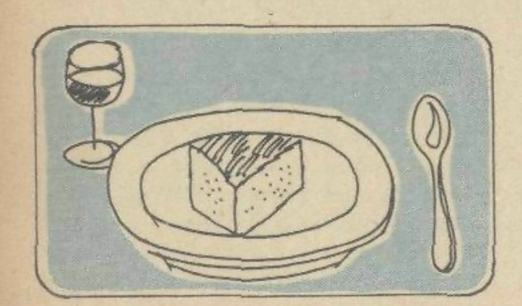
BUDIN DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

1 kg. y ½ de dulce de leche
½ kg. de azúcar (para el caramelo)
1 docena y ½ de yemas de huevo.

PREPARACION

Se hace un dulce de leche no muy espeso (1 kg. ½) y se deja enfriar. Se baten bien las yemas, se mezclan con el dulce y se pone todo en una budinera acaramelada por 2 horas al baño María y se lleva al horno regular. Una vez cocido y bien frío se desmolda.



BUDIN DE NARANJA

INGREDIENTES

El jugo de 4 naranjas
6 huevos
300 grs. de azúcar.

PREPARACION

Al jugo de las naranjas se le agrega el azúcar y los huevos, se une todo bien y se pone en una budinera acaramelada, se lleva al horno a baño María.

SAMBAYON

INGREDIENTES

8 yemas
6 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de vino Jerez.

PREPARACION

Se baten bien las yemas con el azúcar, se le agrega el vino y se pone al fuego al baño María batiendo hasta que se espese.

DULCE DE MEMBRILLO

INGREDIENTES

1 kilo de membrillos
1 kg. y ½ de azúcar.

PREPARACION

Se asan al horno los membrillos muy maduros y bien perfumados.

Cuando están bien blandos, se sacan y se pasan por tamiz. En ese momento se pesan, luego se unen con el azúcar y se ponen a fuego regular hasta tomar punto revolviendo continuamente.

Se pone en moldes y se dejan enfriar. Este dulce debe salir muy claro y con gusto exquisito.

DULCE DE ZAPALLO

INGREDIENTES

1 kilo de zapallo
800 grs. de azúcar
1 limón
1 clavo de olor.

PREPARACION

Se deja en maceración toda la noche el zapallo con el azúcar, el jugo de limón y el clavo de olor. Al día siguiente se pone al fuego lento hasta tomar punto. **Nota:** Al zapallo se le quita la cáscara y se parte en pedazos iguales.

DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

3 litros de leche
3 tazas de azúcar
½ cucharadita de bicarbonato.

PREPARACION

Se pone en una cacerola grande la leche con el azúcar, cuando inicia a hervir se le agrega el bicarbonato. Se hace hervir a fuego fuerte hasta que empiece a cambiar de color entonces se revuelve continuamente para que no se queme. Cuando tome punto espeso se saca y se deja enfriar.

Soy el criollo americano
de este pedazo de cielo,
soy el hijo de este suelo,
soy el alegre paisano.
Soy el gaucho campechano
de alma noble y corazón
que pasiando en redomón
echao pa atrás y muy ancho,
vivo feliz en mi rancho
hecho de paja y terrón.

ELIAS REGULES

Banco de Seguros del Estado

CASA CENTRAL: MERCEDES 1051

Casilla de Correo 473 — Dir. Telegráfica: SEGUROBANK

MONTEVIDEO

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, San José, Tacuarembó, Treinta y Tres y Trinidad.

SUCURSALES Y AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión: Sr. Umberto Porta.
Cabellos (Baltasar Brum): Sucursal Artigas.
Tomás Gomensoro: Sr. Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal.
Atlántida: (Intervenida).
Lagomar: Sr. Francisco P. Satriano.
La Paz: Sres. Hugo S. Pacchiotti e Hijas.
Las Piedras: Sr. Marcelo Bonomi.
Los Cerrillos: Sr. Antonino Zunino.
Montes: Sr. Santiago Regueiro.
Pando: Sr. Juan J. Barnech.
Paso Carrasco: Sr. Rodolfo Barnech Casas.
Parque del Plata: Castelar & Marchetti.
Progreso y Joanicó: Sres. Alberto Alloza y María I. Boichevich de Alloza.
San Antonio: Sra. Blanca B. de Percovich y Srta. Rosa Brignone.
San Bautista: Sres. Jacinto Martínez y María L. Patrón de Martínez.
San Jacinto: Mato Diverio & Mattos.
San Ramón: Sr. Teobaldo Oliveri.
Salinas: (trans. claus.).
Santa Lucía: Sres. Héctor Ourthé Cabalé y *Luis Héctor Ourthé Cabalé* Soca.
Santa Rosa: Sr. Filadelfo Ubaldo Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón e Hijos.
Soca: Sr. Julio Blanco Durán.
Tala: Sr. Abel M. Barnech.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sucursal.
Fraile Muerto: Sr. Héctor E. Mora Porto.
Río Branco: Sr. Hircio S. Alvarez.
Tupambaé: Sucursal Melo.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Sucursal.
Carmelo: Sr. Venancio O. Cervetti.
Colonia Miguelete: Sr. Valdo J. Pontet.
Colonia Valdense: Geymonat & Rostagnol.
Conchillas: Sr. Julio A. Caregnani (Hijo).
Juan L. Lacaze: Sr. Daniel Santín Milán.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A.
Nueva Palmira.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila S. A.

Rosario: Sr. Alfredo Toja Roche.
Tarariras: Oscar Olivera Núñez e Hijo S. C.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.
Blanquillo: Srta. María E. Schetino.
Carmen: Sr. Fernando R. Gutiérrez.
Cerro Chato: Sr. Manuel A. Alvarez.
La Paloma: Sr. Juan Francisco Ortiz.
Molles: Sr. Jorge Miguel Neme
San Jorge: Sr. Ceferino Zapata.
Sarandí del Yí: Alvariza & Abella.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.
Arroyo Grande: Sr. Juan A. Vitureira Gamba.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal.
Cardal: Sr. Carlos A. Scalabrino
Casupá: Sr. Angel J. B. Moscatelli.
Cerro Colorado: Sr. Carlos Pedulla.
Fray Marcos: Sra. María H. Rodríguez de Rodríguez.
Isla Mala: Sr. Severo Vidart (localidad 25 de Mayo).
La Cruz: Sr. Juan Carlos Vannelli.
Mendoza: Sr. Angel Valerio González.
Sarandí: Viuda e hijos de A. Acerenza.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal.
José Batlle y Ordóñez: Ricagni & Maffioli.
José Pedro Varela: Sra. María E. Alvariza de Pintos.
Mariscala: Sr. Genuario E. Pereira Cianciarullo.
Solís de Mataojo: Sr. Pedro Salsamendi.
Zapicán: Sr. Vicente Ramón Casas.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal.
Aiguá: Sr. Arturo A. Fernández.
La Sierra: Sr. Hubert I. B. Fernández Herrera.
Pan de Azúcar: Sres. Orlando Núñez y Leonel Núñez.
Piriápolis: Sr. Elbio F. Goicoechea.
San Carlos: Nocetti y Cía.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Sr. José Alberto Sanz.
Melilla: Sres. Leandro A. Suárez y Margarita Reich de Suárez.
Piedras Blancas (Manga, Toledo, Maroñas y Mendoza): Sr. Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Sr. Edison Trujillo.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Sr. Roberto Luis Cappelli.
Guichón: Sr. Ariel A. Artigas Márquez.
Piedra Sola: Sr. Genaro Russi.
Quebracho: Sr. Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Sr. Víctor Orlando Zardo.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.
Nuevo Berlín: Sra. Norma E. Walter de Perera.
San Javier: Sr. Manuel Diéguez Massey.
Young: Sr. Miguel A. Marroni.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Sucursal Rivera.
Tranqueras: Sucursal Rivera.
Vichadero: Sr. Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sucursal.
Castillos: Sra. Blanca E. Lujambio de Olivera.
Chuy: Sr. Julio Dornel Sorozabal
Lascano: Sr. Clever A. Miraballes.
Velázquez: Sr. Hilario Gómez.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Arapey: Sr. Eduardo Biassini Cincunegui.
Constitución: (Intervenida).

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Sucursal.
Ecilda Paullier: Sr. José Luis Cabrera Ríos.
Libertad: Sres. Adelaido y Raúl Camaití.
Rodríguez: Sr. Angel E. Marichal (localidad Estación Rodríguez).

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
Agraciada: Cócaro Hnos.
Cañada Nieto: Sr. Pablo Gauthier.
Cardona: Sr. Juan María Pujado.
Dolores: Sres. Carlos M. Casassa y Manuel A. Casassa.
Drabble: Sr. José María Varela.
Palmitas: Sr. Atilio G. Gobbi.
Santa Catalina: Sucesores de Alfonso Green S. Colectiva.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal.
Achar: Sr. Julio N. Fagúndez.
Ansina: Sr. Hectorvides Barboza.
Paso de los Toros: Sr. Aramis Velasco.
San Gregorio de Polanco: Sr. Enrique H. Echeto.
Tambores: *Sucursal Tacuarembó.*

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Sucursal.
Santa Clara de Olimar: Sr. Hermógenes Morán Romero.
Vergara: Sr. José María Vergara.

COMO EL PRODUCTOR RURAL PUEDE ASEGURAR SU PRODUCCION CONTRA *RIESGOS DEL TRANSPORTE TERRESTRE*

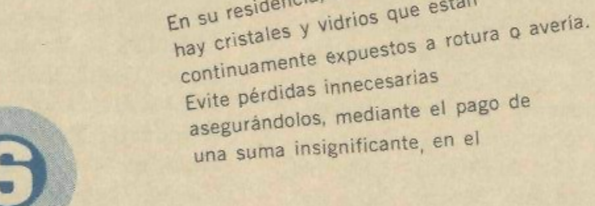
El productor rural — así como los interesados en general — pueden cubrir el traslado de sus mercaderías y/o productos contra los riesgos del transporte terrestre, bajo las siguientes condiciones:

1º) Transporte por camión: "garantiendo los daños provenientes de choque, incendio y volcada del camión transportador".

2º) Transporte por ferrocarril: "garantiendo los daños provenientes de choque, incendio y descarrilamiento del vagón transportador".

Estos seguros pueden contratarse previo a la iniciación del viaje, tanto en la sede central del Banco, Avda. Agraciada y Mercedes, Sección Marítima, como en sus diversas Sucursales y Agencias en toda la República.

CRISTALES





BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

AGENCIAS DE SEGUROS CONTRA GRANIZO

SEÑOR AGRICULTOR: Busque en la siguiente lista, el Agente que corresponda a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Bella Unión: Umberto Porta.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Regional Bella Unión: España Bella Unión - Artigas.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Alberto Mathón.
Cerrillos: Antonino Zunino.
Las Piedras: Marcelo Bonomi, Griseldo Braggio.
Pando: Juan J. Barnech.
Progreso: Alberto Alloza.
San Bautista: Jacinto Martínez.
San Jacinto: José Mato Diverio.
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
Sauce: Gabriel Copin.
Soca: Julio Blanco.
Tala: Abel B. Barnech.
Montes: Santiago Regueiro.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Regional Canelones: Bernardo P. Berro, Benito Nardone, Luis Giannattasio, Juan C. Molinelli, Luis A. Brause, Victoriano Suárez, José Segade e Inms. 396, 398, 418, 431, 448, 454, 483, 495, 497, 508, 515, 517, 526, 528, 534 y 540. Est. PEDRERA-CANELONES.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Epursi V. Eccher.
Río Branco: Hircio Alvarez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Regional Melo: *Dionisio Díaz, José A.* Otamendi, Campo Las Achiras e Inms. 397, 415, 463 y 484. MELO.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Cerro.
Artilleros: Antonio G. Borrás.
Carmelo: Osvaldo Cervetti, Pescetto Hnos. S. A., Molino Carmelo S. A.
Colonia Miguelete: Valdo Pontet.
Conchillas: Juan Irizar, Julio A. Caregnani, Juan A. Repetto.
Cufré: Pérez y Vieyto S. C.
Nueva Helvecia: Guillermo Greissing S. A., Barreto Hnos.
Nueva Palmira: Julio V. Bogliacino.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila, Aníbal L. Frache.
Punta del Chileno: Andrés S. Bianchi.
Puntas de San Juan: José A. Clavijo.
Riachuelo: Bertín S. A.
Rosario: Suc. de H. Esteban Fuica, Alfredo Toja Rocha.
Paso del Hospital: Suc. Arturo D. Landechea.
Tarariras: Guillermo Greissing S. A., Oscar Olivera Núñez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Regional Tarariras: Agraciada, Luis Batlle Berres, La Concordia e Inms. 478, 487, 488, 509 y 529. Tarariras, COLONIA.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto Anchieri.
Carmen: Fernando R. Gutiérrez.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Ruben Cristech.
San Gregorio: Daniel Brum Besonart.
Arroyo Grande: Juan A. Vitureira.
Puntas de Sauce:

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro E. Galain.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Angel J. Moscatelli.
Costa de Chamizo: María H. R. de Rodríguez.
25 de Mayo: Severo Vidart.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Puntas de Maciel: Suc. de Calixto T. Fiori.
Goñi: Isidro F. Garmendia.
Sarandí: Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Regional Sarandí Grande: Antonio Mª Fernandez, Alejandro Gallinal, Reyles, Gral. Juan A. Lavalleja, Dr. Salvador García Pintos, Gral. Fructuoso Rivera e Inms. 427, 435, 436, 441, 456, 471, 472/77, 474 y 525. Sarandí Grande, FLORIDA.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Nicanor Aldabalde.
Pueblo Solís: Pedro Salsamendi.
Gaetán: Juan Carmelo Díaz.
José P. Varela: M. C. Alvariza de Pintos.
Estación Solís: José Isidro Torres.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Arturo Fernández.
Pan de Azúcar: Orlando y Leonel Núñez.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Trujillo Hnos. S. A., Américo Stillo.
Melilla: Leandro Suárez.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Isaac Wolman, Estefanell, Letamendía y Cía., CALPA.
Chapicuy: Roberto Capelli.
Guichón: César Bentos Pereira.
Parada Esperanza: Cooperativa Agropecuaria Esperanza Ltda.
Quebracho: José Enrique Dotti.
Queguay: Víctor Zardo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Regional Paysandú: Ros de Oger, Las Delicias y Campos La Palma y Arroyo Malo, César Mayo Gutiérrez, Diana, Juan Gutiérrez, Pte. John F. Kennedy, Paysandú, Nuevo Paysandú, 19 de Abril Campo el Duraznal e Inms. 352, 519, 524, 531, 533, 536, 541, 547 y 543. 19 de Abril 973, PAYSANDU.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Coralio A. Bonti y Cía., Francisco Lagarreta Irigoyen, Luis A. Donato.

Las Flores: Saúl Morros.
Nuevo Berlín: Norma Walter de Perera, Ciro Morros.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.
Young: Miguel A. Marroni, Alfonso Bartaburu, Julio P. Cresci.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Regional Fray Bentos: Tomás Berreta, Inglaterra. Fray Bentos, RIO NEGRO.
Regional Ing. Cipriano A. Lasserre: San Javier, Ofir, Luis A. de Herrera (Dpto. Río Negro). San Javier, RIO NEGRO.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

El Alférez: Máximo D. Malán.
Lascano: Pedro y Clever Miraballes.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Ciro D. Gallo, Suc. Héctor R. Giacometti, Horacio Ambrosoni, Orlando Yarrus.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Regional Salto: Baltasar Brum, Osimani y Llerena, Tomás Gomensoro, Antonio Rubio, José Artigas, Dr. Eduardo Acevedo, Dr. Emilio Frugoni, Pte. Oscar Gestido, Ing. Alfredo Mones Quintela, Campo El Chiflero e Inmuebles 405, 496, 511 y 520. SALTO.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: *Atilio Zugasti Muttoni.*
Ecilda Paullier: Luis Cabrera Ríos.
Est. Rodríguez: Angel E. Marichal.
Libertad: Adelaido Camaití.
Paso del Carretón: José Mª Cerdeña.
Puntas de Valdez: Benzano, Rapetti Hnos.
Rincón del Pino: Héctor Cortalezzi Antognazza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Regional San José: Cesáreo Alonso Montaño, Italia, Luis Carriquiry, Fernández Crespo, Ing. Claude Galland, Campbell P. Mc. Meckan e Inms. 442, 469 y 480. Rincón 495, SAN JOSE.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: ADEPAL, Carlos B. Rusch, Rosario Retamosa.
Agraciada: Cócaro Hnos., Diamante Pessi.
Cañada Paraguaya: Suc. Juan B. Calcagno.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Dolores: Carlos y Manuel Cassasa, Rivedol S. A., Raúl Maglione Garibaldi.
José E. Rodó: José Mª Varela.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Rincón de Cololó: Carlos Williman.
San Martín: Víctor A. Blanco.
Santa Catalina: Suc. Alfonso T. Green.
Cardona: Alcides Cendoya, Primavera Detjen de Casás, Juan Pujado.
Egaña: Luis Pérez Díaz.
Parada Risso: Cabrera Lechini Hnos.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Regional Soriano: Juan B. Echenique, Larrañaga, Teófilo Collazo, Tiburcio Cachón e Inms. 414, 428/40, 447, 460, 512 y 513. José E. Rodó. SORIANO.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Hugo F. Tarocco.
Paso de los Toros: Aramis Velazco.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Román Alvear Rodríguez.
Vergara: José H. Vergara.

INDICE GENERAL

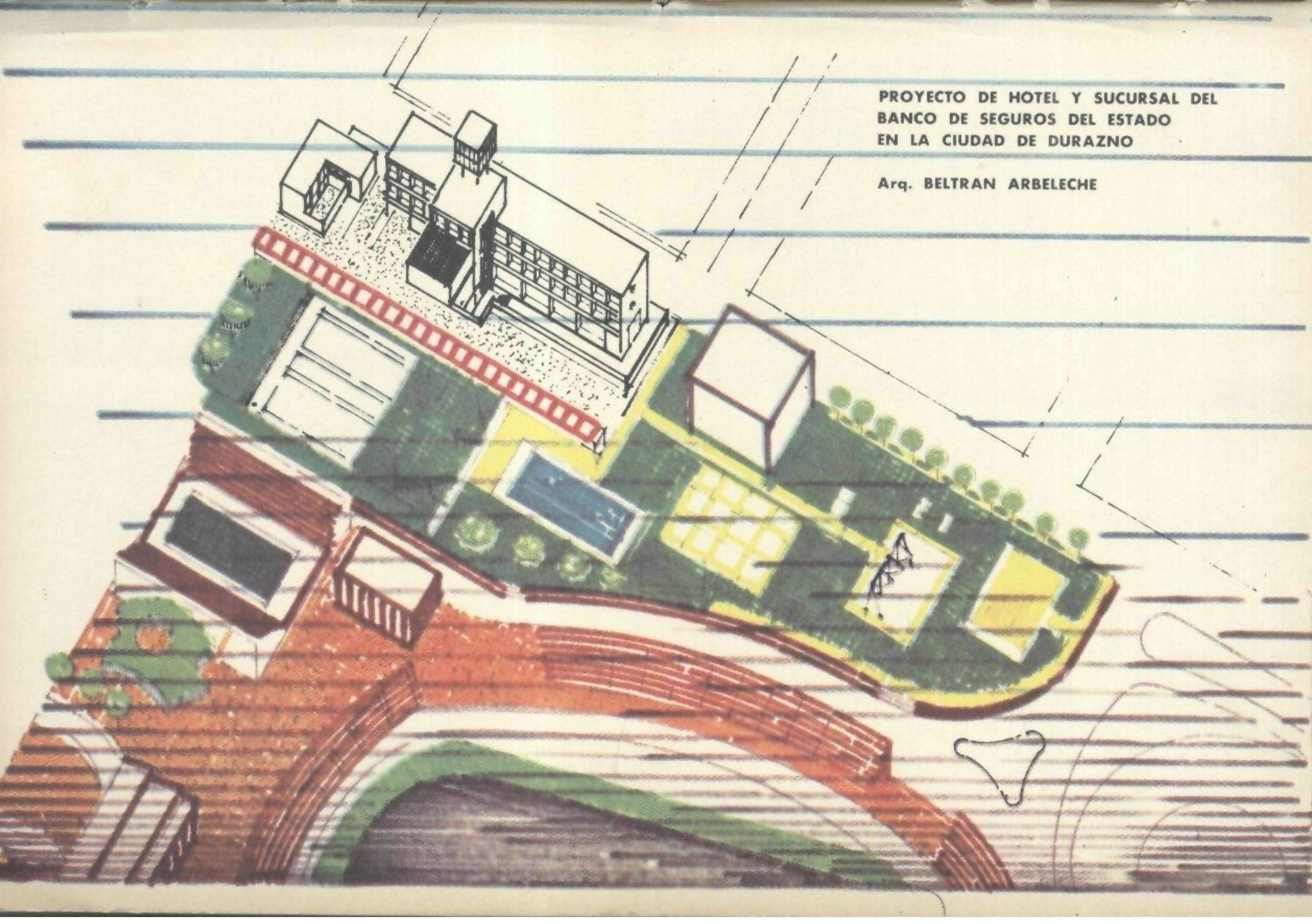
INDICE DE AUTORES

CON LA DIRECCION DE LA COMISION DE ALMANAQUE Y LA INTERVENCION DE LA SECCION PROPAGANDA Y LA DIVISION TECNICA EN AGRONOMIA, SE REALIZO EL PRESENTE ALMANAQUE DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO CORRESPONDIENTE A LOS AÑOS 1973-1974, EN LOS TALLERES BARREIRO Y RAMOS S. A., MONTEVIDEO, URUGUAY.

Dep. Legal 35.871/73

COMISION DEL PAPEL. EDICION AMPARADA POR EL ART. 79, DE LA LEY 13349.

EDICION FUERA DE COMERCIO.



PROYECTO DE HOTEL Y SUCURSAL DEL
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO
EN LA CIUDAD DE DURAZNO

Arq. BELTRAN ARBELECHE